USE AND CARE MANUAL

Built-in Ovens

GUIDE D’UTILISATION ET D’ENTRETIEN

Fours encastrés

MANUAL DE USO Y CUIDADO

Hornos empotrados

Models/
Modèles/
Modelos:
POD301
PODC302
PODM301
PODMW301



Table of Contents

This Thermador Appliance is made by
BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Questions?

1-800-735-4328

www.thermador.com

We look forward to hearing from you!

About This Manual

How This Manual is Organized

You can get the most out of your new oven by reading this manual from beginning to end. This way, you will systematically get to know your appliance and become familiar with its operation and features.

The manual consists of the following sections:

- The “*Safety*” section provides information on how to safely operate your oven.
- “*Getting Started*" introduces you to the oven components and features.
- The "*Operation*" section offers you step-by-step instructions on how to operate your oven.
- In "*Getting the Most Out of Your Appliance*" you can find a list of many common foods with the appropriate oven mode, temperature, rack position and bake time. This section also provides you with several bakeware and preparation tips.
- "*Cleaning and Maintenance*" provides you with information on how to clean and care for the various oven parts.
- The "*Service*" section includes your warranty and do-it-yourself troubleshooting tips.
- The “*Cooking Charts*” sections are removable guides for using the correct cooking modes and rack positions for various common foods.
- Pay special attention to the important safety instructions in the "*Safety*" section.

Safety



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



WARNING:

When properly used and cared for, your new appliance has been designed to be safe and reliable. Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including those in the following pages.

Proper Installation and Maintenance

Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to a properly grounded outlet. Refer to the Installation Instructions for details.

This appliance is intended for normal household use only. It is not approved for outdoor or other non-household uses (including sea or air-going vessels). See the Statement of Limited Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury. This appliance is intended only for heated food preparatoin and should not be used for any other purposes.

Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized servicer.

Do not obstruct oven vents.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.

In the event of an error, the display flashes and beeps continuously. If this happens during self-clean, disconnect appliance from the power supply and call a qualified technician.

In the event of an error, the display flashes and beeps continuously. Disconnect appliance from the power supply and call a qualified technician.

Fire Safety

Do not use aluminum foil or protective liners to line any part of the appliance, especially the oven bottom. Installing these liners may result in risk of electric shock or fire.

If materials inside an oven should ignite, **keep door closed**. Turn off the appliance and disconnect the circuit at the circuit breaker box.

Use this appliance only for its intended purpose as described in this manual. For example, never use the appliance for warming or heating the room. Never use the appliance for storage.

Always have a working smoke detector near the kitchen.

In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.

Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the oven.

WARNING:
TO REDUCE THE RISK OF PERSONAL INJURY IN THE EVENT OF A GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

- SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. EXERCISE CAUTION TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.
- NEVER PICK UP A FLAMING PAN—You may be burned.
- DO NOT USE WATER, including wet rags or towels—a violent steam explosion will result.
- Use an extinguisher ONLY if:

1) You know you have a CLASS ABC extinguisher and you already know how to operate it.
2) The fire is small and contained in the area where it started.
3) The fire department is being called.
4) You can fight the fire with your back to an exit.

Burn Prevention

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN — Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings, surfaces near these openings and oven doors.

Exercise caution when opening the appliance. Standing to the side, open the door slowly and slightly to let hot air and/or steam escape. Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the unit. After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking. Keep doors shut unless necessary for cooking or cleaning purposes. Do not leave open doors unattended.

Do not heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.

Use caution when cooking foods with high alcohol content (e.g. rum, brandy, bourbon) in the oven. Alcohol evaporates at high temperatures. There is a risk of burning as the alcohol vapors may catch fire in the oven. Use only small quantities of alcohol in foods, and open the oven door carefully.

Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the heating elements.

Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Secure all loose garments, etc. before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.

Child Safety

When children become old enough to use the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe operation of the appliance by qualified persons.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

CAUTION:
Items of interest to children should not be stored in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

Cleaning Safety

Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. Wet cloths or sponges can cause burns from steam.

IMPORTANT SAFETY NOTICE: The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

The burning of gas cooking fuel and the elimination of soil during self-cleaning can generate some by-products which are on the list. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the instructions contained in this booklet and provide good ventilation.

When self-cleaning, confirm that the door locks and will not open. If the door does not lock, stop self clean operation and contact service.

Wipe out excessive spillage before self-cleaning the oven.

Birds have very sensitive respiratory systems. Keep pet birds out of the kitchen or other rooms where kitchen fumes could reach them. During self-clean, fumes are released that may be harmful to birds. Other kitchen fumes such as overheating margarines and cooking oils may also be harmful.

Keep oven free from grease build up.

Cookware Safety

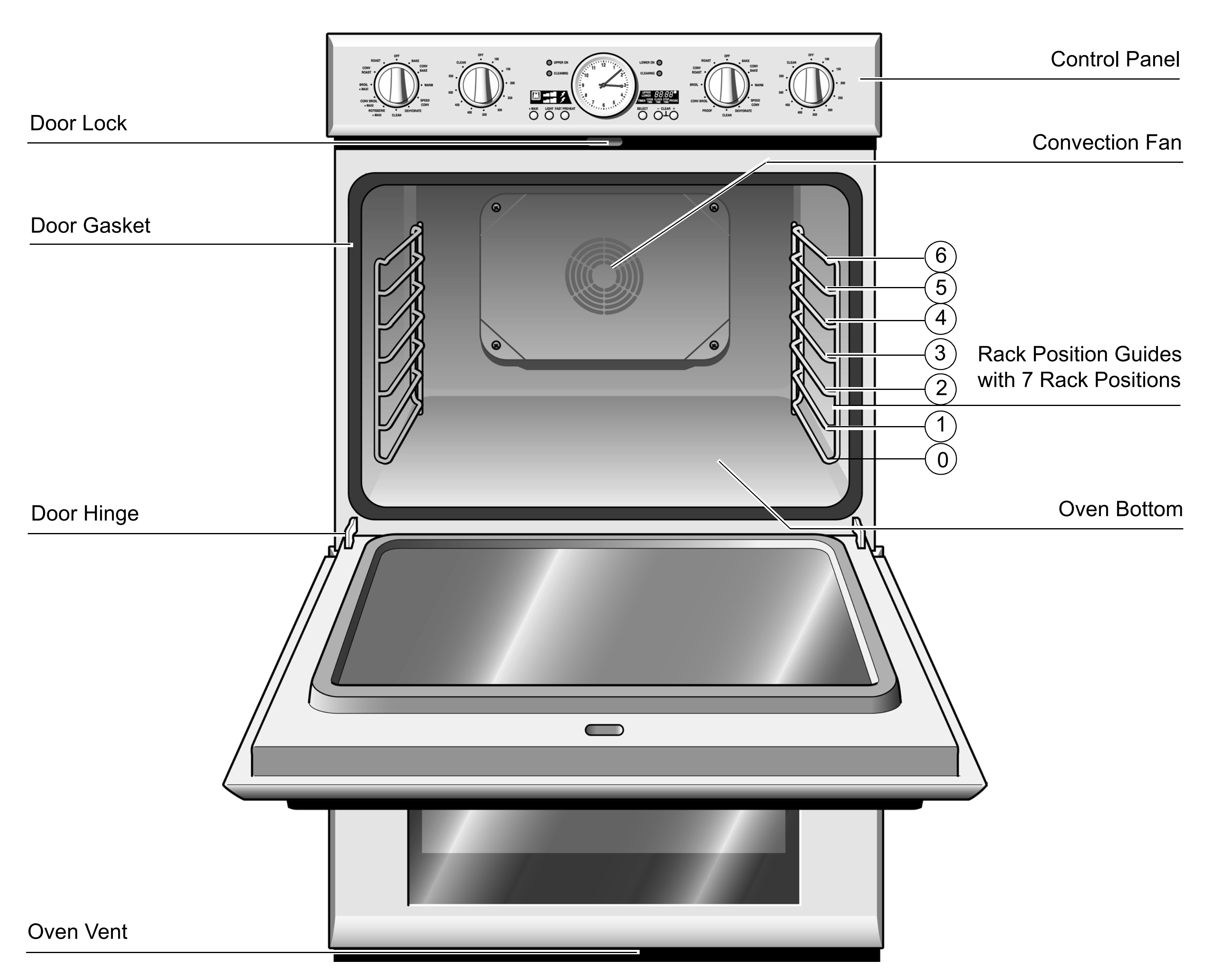
Do not place food directly on oven bottom.

Follow the manufacturer's directions when using cooking or roasting bags.

Do not clean parts or accessories in the self-clean oven.

Getting Started

Parts*



*Picture shows double oven. Your appliance may vary slightly.

Cooling Fan

The cooling fan runs during all cooking modes. The fan can be heard when it is running, and warm air may be felt as it is released from the oven vent. The fan may also run after the oven is off.

Oven Vent

The oven vent is located at the bottom of the unit. Warm air may be released from the vent before, during and after cooking. It is normal to see steam escaping from the vent, and condensation may collect in this area. This area may be warm when the oven is in use. Do not block the vent, since it is important for air circulation.

Convection Fan

The convection fan operates during all convection modes. When the oven is operating in a convection mode, the fan turns off automatically when the door is opened. The convection fan may also run during Fast Preheat and self-clean.

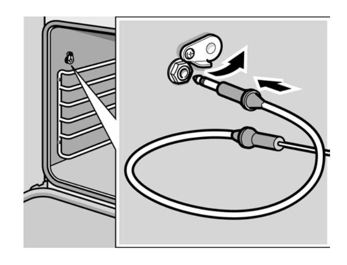
Oven Bottom

The oven bottom conceals the lower heating element. As a result the element is protected from damage and spills.

Note:
Do not place food directly on the oven bottom.

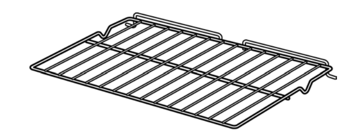
	**WARNING:**
	Do not use aluminum foil or protective liners to line any part of the appliance, especially the oven bottom. Installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.

Accessories



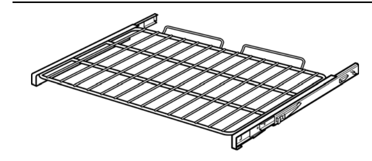
Probe

The probe can be used to determine the internal doneness or the end temperature of many foods, especially meats and poultry.



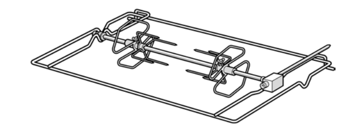
Flat Rack

Do not clean in the self-clean oven.



Telescopic Rack

This rack allows for easier access when inserting or removing food. Do not clean in the self-clean oven.



Rotisserie

Use this accessory when using the rotisserie mode. See “Rotisserie” under “Getting the Most Out of Your Appliance” for additional information. Do not clean in the self-clean oven.



Broil Pan and Grid

Use for broiling and roasting. Do not clean in the self-clean oven.

Inserting Racks



CAUTION:

To avoid burns, place oven racks in desired positions before turning oven on. Always use oven mitts when the oven is warm. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let oven mitts contact hot heating elements.

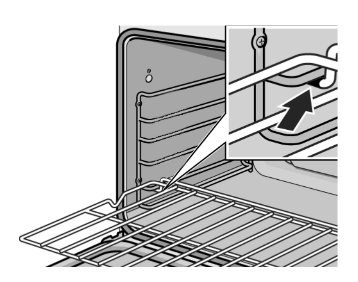
Use caution when removing oven racks from the lowest rack position to avoid contact with the hot oven door.

To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure racks are installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.

Flat Rack

The rack is designed with a stop so it will stop before coming completely out of the oven and not tilt.

Inserting Flat Rack into Oven:



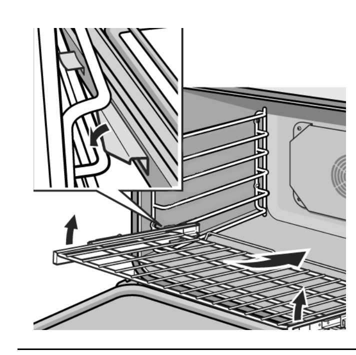
1. Grasp rack firmly on both sides.
2. Insert rack (see picture).
3. Tilt rack up to allow stop into rack guide.
4. Bring rack to a horizontal position and push the rest of the way in. Rack should be straight and flat, not crooked.

Removing Flat Rack from Oven:

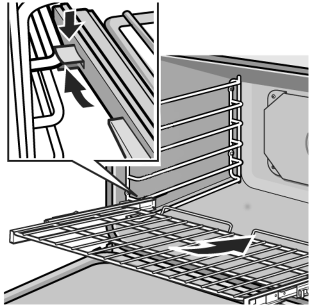
1. Grasp rack firmly on both sides and pull rack toward you.
2. When the stop is reached, tilt rack up and pull the rest of the way out.

Telescopic Rack

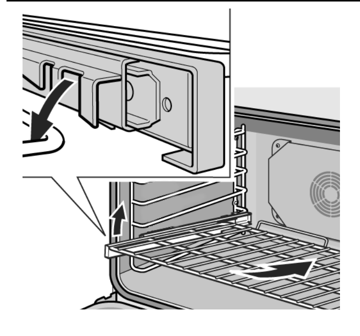
Inserting Telescopic Rack into Oven:



1. Hold the rack on a slight angle.



2. Engage the rear hooks in the accessory brackets.
3. Hold the rack straight.
4. Push the rack in until it is even with the front hooks.

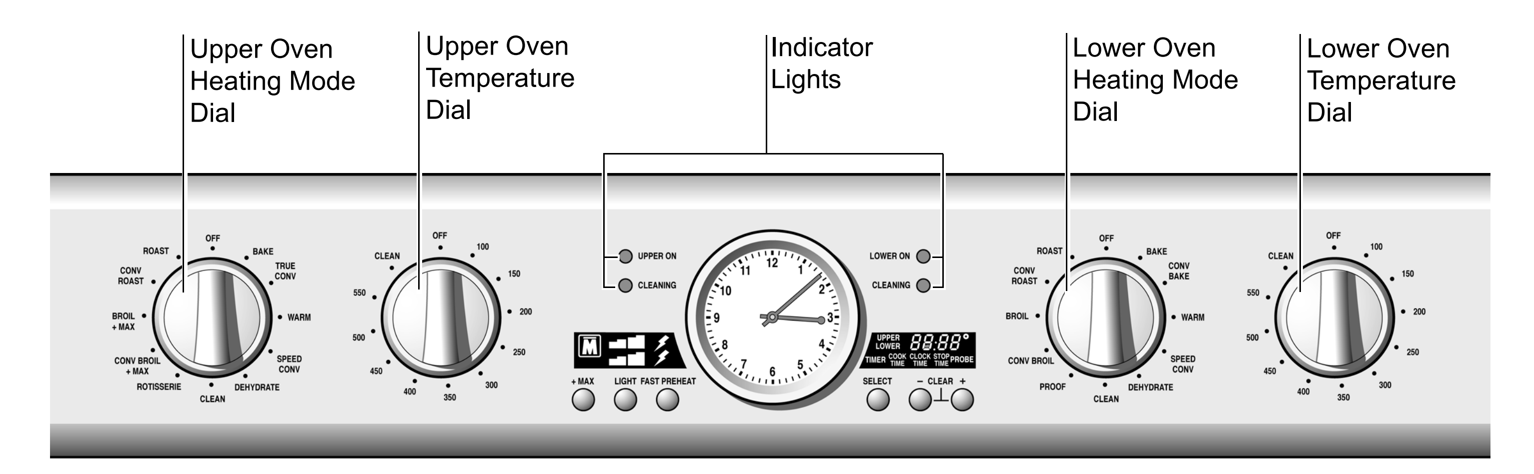


5. Lift the rack up.
6. Push the rack in completely.
7. Engage the rack's front hooks in the accessory brackets.

   This is very important to ensure that the rack is installed correctly (see the enlarged picture).

NOTICE:
The telescopic rack cannot be installed in the lowest rack position 0.

Control*



*Picture shows double oven. Your appliance may vary slightly.

Buttons

+MAX	Turns on Max Cook. This feature increases the heating area of the upper heating element. Available for the upper oven in Broil and Convection Broil.
LIGHT	Turns oven light on or off. Not possible in self-clean mode.
FAST PREHEAT	Turns Fast Preheat on and off. Available in Bake, Convection Bake, True Convection, Roast and Convection Roast modes.
SELECT	Calls up menu items: Timer, Cook Time, Clock Time, Stop Time, Clock and Probe.
- CLEAR +	Increases (+) and decreases (-) setting values. Pressing + and - simultaneously: The current displayed setting is cleared.

Display Icons

	Max Cook is on when this icon is lit.
	The preheat monitor consists of four bars. Only the first bar is visible when the oven is cold. The display fills with bars while the oven is preheating. All four bars are visible when the set temperature is reached.
	Fast Preheat is on when this icon is lit.

Before Using the Oven for the First Time

- Oven must be properly installed by a qualified technician before use.
- Remove all packing materials from inside and outside the oven.
- While cool, wipe with a clean, damp cloth and dry.
- There may be a slight odor during first uses; this is normal and will disappear.
- Optimum cooking results depend on proper cookware being used.
- Read and understand all safety precautions and Use and Care Manual information prior to operating.

Operation

About the Appliance

Thermador Professional combines timeless design, modern technology and premium operating convenience.

The classic design of Thermador has made it a symbol of the perfect American kitchen for over 70 years. Our ovens today lead the way in continuing this tradition.

Behind the classic design is modern and perfected technology that ensures a high degree of efficiency. For instance, we have further improved the distribution of heat in the oven by using newly designed elements. The advantage of this results in shorter cooking times, perfect results and lower energy costs.

The oven also includes features that fulfill all of your needs. The rotisserie makes food crisp on all sides. The probe can be used to determine the internal doneness of food, especially meat and poultry. Similarly, the broil pan and grid included with the oven offer the flexibility you need when cooking, since they can be used to hold food, collect fat or provide a supporting surface.

This oven is very convenient and easy to operate, even with the wide variety of options. The cooking mode and temperature can be adjusted with very little effort. The additional functions such as Fast Preheat, Cook Time and Sabbath Mode can be set at the touch of a button in just a few seconds, and the display always presents the most important information while you are cooking.

Basic Features

Setting the Clock

To set the clock, no Stop Time can be active.

To set the analog clock:

1. Press **SELECT** repeatedly until "**CLOCK**" appears in the display.
2. Press and hold "**+**" until the desired time is reached.

   The time is accepted after a few seconds and the clock starts running. "**CLOCK**" disappears from the display.

Setting the Cooking Mode and Temperature

To set the cooking mode and temperature:

1. Turn the heating mode dial to the preferred cooking mode.
2. Turn the temperature dial to the desired temperature.

   The light next to "**OVEN ON**" ("**UPPER ON"/"LOWER ON**" for double ovens) illuminates as soon as a valid cooking mode temperature has been selected.

Preheat monitor:

The preheat monitor fills with bars while the oven heats up. All of the four bars are visible and a beep sounds when the programmed temperature is reached.

Note:

- The cooking mode temperature ranges are limited. The oven will not start if an invalid temperature is set. A beep sounds and "**Err**" appears in the display.
- For double oven models: if Speed Convection is set for one oven, the other oven cannot run at the same time.

Heating Time Limitation

The maximum heating time is limited. If you forget to turn off the oven, it turns off automatically after a set period of time (see table below), unless using Cook Time.

The maximum time allowed for Dehydrate mode is 48 hours. The maximum time for Sabbath mode is 74 hours. For all other cooking modes, the maximum time allowed depends on the temperature:

Temperature in ºF	Max. time allowed without activity
100–200	24 h
201–550	12 h

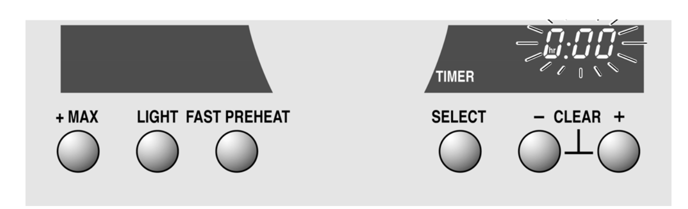
Heating stops until a setting is changed.

Timer

To set the timer:

1. Press **SELECT**.

   "**TIMER**" and the flashing numbers **0:00** appear in the display:



2. Use the "**+**" and "**-**" buttons to set the amount of time.

   The numbers stop flashing after a few seconds and the timer starts.

A beep sounds when the timer ends. Press any button or open the door to cancel the beep and timer.

To change a running timer:

1. Press **SELECT**.

   The numbers flash.
2. Set the new time using the "**+**" and "**-**" buttons.

   The numbers stop flashing after a few seconds and the timer starts.

NOTE:
- To clear the programmed time, press "**+**" and "**-**" at the same time.
- The timer can be set for a maximum of 12 hours.

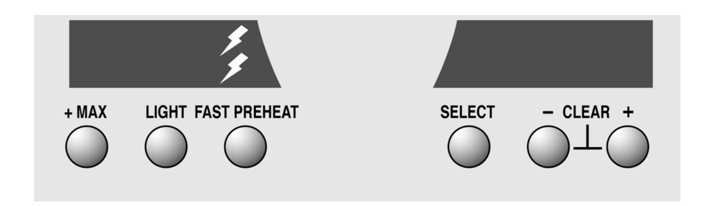
Fast Preheat

Fast Preheat heats the oven quicker than standard preheat. It is available for Bake, Convection Bake, Roast, Convection Roast and True Convection modes.

To set Fast Preheat:

1. Set the cooking mode and temperature.
2. Press **FAST PREHEAT**.

   The flash icon appears in the display:



Fast Preheat can be used for both ovens. The flash on the top part of the display represents the upper oven, and the flash on the lower part of the display represents the lower oven. Press **FAST PREHEAT** until the flash appears for the desired oven.

Fast Preheat stays on until all preheat monitor bars are visible. Then the flash icon disappears.

NOTE:
- To use Fast Preheat, the temperature must be set to at least 200 ºF.
- Fast Preheat can also be activated when the oven is already operating and the programmed temperature has not yet been reached.
- Fast Preheat remains on even if you switch to a different cooking mode after starting Fast Preheat. If Fast Preheat is not available for the new mode, standard preheat is activated and the flash symbol disappears.

Max Cook

The Max feature increases the area heated by the upper element. Use the Max feature to prepare large amounts of food at the same time. For best results, use the broil pan included with the appliance.

Max Cook is available for the “Broil +MAX” and “Convection Broil +MAX” cooking modes.

Press **+MAX** to turn Max Cook on and off.

Special Features

The special features provide you with additional conveniences when cooking.

Learn more about these special features in the following sections:

- Cook Time
- Stop Time
- Sabbath Mode
- Probe
- Temperature Offset

Cook Time

Use the Cook Time feature to operate the cooking mode for a set period of time. The oven starts immediately and then turns off automatically when the set time is up.



CAUTION:

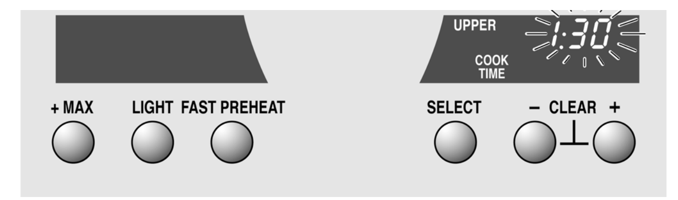
To maintain food safety, do not leave food in the oven for more than one hour before or after cooking.

To set the Cook Time:

1. Set the cooking mode and temperature.
2. Press **SELECT** twice (in double ovens, the upper oven is now selected. Press one more time to select the lower oven).

   "**COOK TIME**" and the flashing numbers **0:00** appear in the display. For double ovens, "**UPPER**" or "**LOWER**" is displayed for the active oven.
3. Use the "**+**" and "**-**" buttons to set the Cook Time.

   Example: Cook Time is set for 1:30 hours:



The numbers stop flashing after a few seconds and Cook Time starts.

The oven turns off and a beep sounds at the end of the programmed time. "**End**" appears in the display.

To increase the programmed Cook Time, press **SELECT** and program a new time.

Press "**+**" and "**-**" simultaneously, or open the oven door to clear.

NOTE:

- Cook Time cannot be used if a temperature probe is in use.
- The maximum Cook Time setting is 12 hours.
- Use **SELECT** to display other functions such as the Timer or Stop Time during Cook Time.
- Do not use for baked goods, cakes, cookies, breads, etc. that require preheating the oven.

Stop Time

Use STOP TIME to delay the start of a timed mode. Enter the desired time for the mode to end. The oven calculates the proper start time. It starts and stops automatically.



CAUTION:

To maintain food safety, do not leave food in the oven for more than one hour before or after cooking.

NOTE:
A separate digital clock must be set before starting Stop Time. This is indicated by "**CLOCK TIME**" in the display.

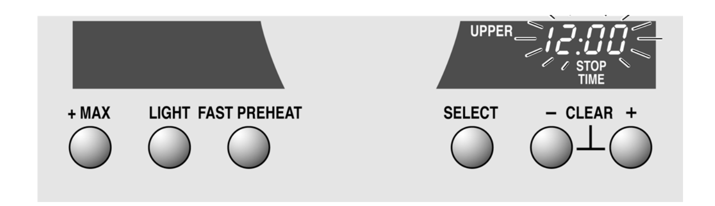
To set the Clock Time and Stop Time:

1. Set the Cook Time as described in "Cook Time".
2. Press **SELECT**.

   "**CLOCK TIME**" and the flashing Clock Time numbers appear in the display.
3. Use the **"+"** and "**-**" buttons to set the Clock Time (sets the current time of the day).
4. Press **SELECT**.

   "**CLOCK TIME**" disappears and "**STOP TIME"** appears.
5. Use the "**+**" and "**-**" buttons to set the Stop Time.

   Example: Stop Time is at 12:00:



The numbers stop flashing after a few seconds and the oven enters delayed mode. The oven turns on when it is time to start.

The oven turns off and a beep sounds at the end of the programmed time. Press "**+**" and "**-**" simultaneously, or open the oven door to clear.

NOTE:

- Stop Time cannot be used if a temperature probe is in use.
- The maximum stop time is 11 hours 59 minutes from clock time.

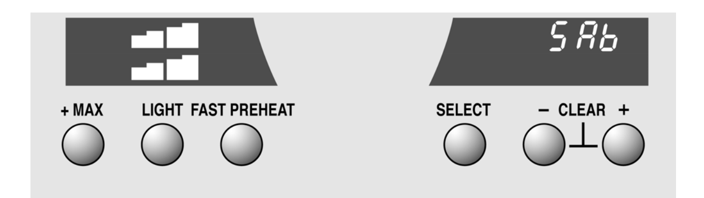
Sabbath Mode

The Sabbath Mode enables those of particular faiths to use their ovens on the Sabbath. In Sabbath Mode, the oven continues to operate for a maximum of 74 hours.

To set Sabbath Mode:

1. Turn the heating mode dial to "**BAKE**".
2. Set the temperature (100 ºF - 450 ºF).
3. Press and hold "**+**" for four seconds.

   "**SAb**" appears in the display during Sabbath Mode:



NOTE:

- Turn the heating mode dial to "**OFF**" to cancel Sabbath Mode.
- For double oven models: if the second oven is turned on while the first oven is in Sabbath Mode, both ovens switch to normal operation.
- For double oven models: to set both ovens to Sabbath Mode, first set the "**BAKE**" cooking mode and the temperature for both ovens. Then press and hold "**+**" for four seconds.

Probe

The probe measures the internal temperature of the food. The probe is available for Bake, Roast and all convection cooking modes except Convection Broil.

Positioning the probe:

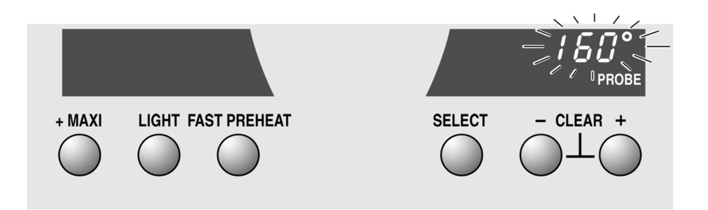
Insert the tip of the probe where the least amount of heat penetrates the meat. The best location is in the middle and thickest part of the meat. Make sure the probe is not touching fat, bone, parts of the oven or pan.

To use the probe:

1. Insert the probe into the meat as described above.
2. Set the cooking mode and temperature.
3. Connect the probe to the oven.

⚠	**CAUTION:**
	To prevent burns, do not attempt to insert the probe in a hot oven.

   "**PROBE**" and the default temperature of 160 ºF appear in the display:



4. Use the "**+**" and "**-**" buttons to set the probe temperature. See Cooking Charts for appropriate probe temperatures.

   The display stops flashing after a few seconds and the programmed setting is accepted. The display switches between the current and programmed probe temperature as soon as the probe reaches 100 °F.

The oven turns off and a beep sounds once the programmed probe temperature is reached. The probe icon disappears when the probe is removed.

NOTE:

- Probe is not available when Cook Time has been set.
- The range for the probe temperature is between 135 ºF and 200 ºF.
- In double oven models the probe is only available for the upper oven.

Temperature Offset

The oven is carefully calibrated to provide accurate results. This feature is useful if you prefer your foods darker or lighter. When an offset value is selected, the actual oven temperature in Bake, Convection Bake, Roast, Convection Roast, True Convection and Speed Convection is raised or lowered by this value.

NOTE:

You can change the temperature offset in increments of 5°F to up to +/- 35°F. The oven must be turned off in order to set an offset value.

To change the oven temperature offset:

1. Press and hold **FAST PREHEAT** and "**+**" simultaneously for 3 seconds to select the upper oven.

   Press and hold **FAST PREHEAT** and "**-**" simultaneously for 3 seconds to select the lower oven.
2. Use "**+**" and "**-**" to set the desired value.

Getting the Most Out of Your Appliance

General Tips

Pan Placement

Baking results are better if pans are placed in the center of the oven. If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1 ½" of air space around the pan. When baking four cake layers at the same time, stagger pans on two racks so that one pan is not directly above the other.

Aluminum Foil

Do not use aluminum foil or protective liners to line any part of the appliance, especially the oven bottom. Installing these liners may result in risk of electric shock or fire.

Preheating the Oven

- Place oven racks in desired position before heating the oven.
- Preheat the oven when using the (Max) Broil, (Max) Convection Broil, Bake, Convection Bake and True Convection modes.
- Preheat is not used for Speed Convection, Roast and Convection Roast.
- Allow oven to preheat while preparing recipe ingredients or food items.
- Setting a higher temperature does not shorten preheat time.
- Once oven is preheated, place food in the oven as quickly as possible to minimize the loss of heat and reduction of oven temperature.
- Use Fast Preheat to speed up preheating.

For Best Results

- Use the cooking recommendation charts as a guide. See charts at the end of the book.
- Open the door as briefly as possible to avoid temperature reduction.
- Use the interior oven light to view the food through the oven window rather than opening the door frequently.
- Use the Timer to keep track of cooking times.

Baking Pans and Dishes

- Glass baking dishes absorb heat. Follow manufacturers' recommendations.
- For tender, light, golden brown crusts, use light, shiny metal bakeware.
- Dark, rough or dull pans (nonstick or anodized) will absorb heat and result in a browner, crisper crust. Some manufacturers recommend reducing the temperature 25 ºF when using this type of pan. Follow manufacturers' recommendations.
- Insulated cookie sheets or bakeware may increase the length of cooking time.
- Do not set broil pans or any other heavy object on the open oven door.
- Do not keep the empty broil pan in the oven during cooking as this changes cooking performance. Store the broil pan outside the oven.

High Altitude Baking

- When cooking at high altitudes, recipes and cooking times will vary.

  For accurate information, write the Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. There may be a cost for the guides. Specify which high altitude food preparation guide you prefer: general information, cakes, cookies, breads, etc.

Condensation

- It is normal for certain amount of moisture to evaporate from the food during any cooking process. The amount depends on the moisture content of the food. The moisture may condense on any surface cooler than the inside of the oven, such as the control panel.

Bake

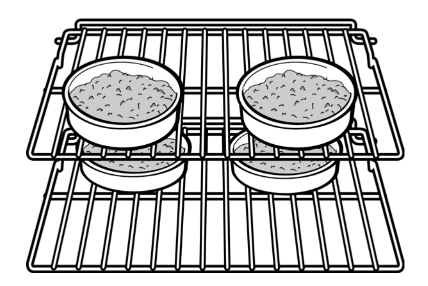


Bake is cooking with dry, heated air. Both the upper and lower elements cycle to maintain the oven temperature.

The Bake mode can be used to prepare a variety of food items, from pastries to casseroles. Refer to recipe or package directions for oven temperature and baking time.

Tips

- Preheat the oven if the recipe recommends it.
- Baking time will vary with the size, shape and finish of the bakeware. Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with darker results. Insulated bakeware will lengthen the cook time for most foods.
- For best results, bake food on a single rack with at least 1-1 $^{1}/_{2}$" space between pans or dishes and oven walls.
- Eliminate heat loss from the oven by using the window to periodically check food for doneness instead of opening the door.
- If multiple racks are necessary, use a maximum of 2 racks. For cakes use rack positions 3 and 5, for cookies use rack positions 1 and 4. Stagger pans so that one is not directly above the other (see graphic below). See "*Pan Placement*" under "*General Tips*" for more info. You may also consider using a convection mode.



Convection Bake (some models)



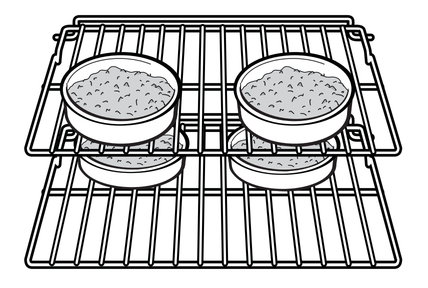
Convection Bake is similar to Bake. Heat comes from the upper and lower heating elements. The main difference in convection baking is that the heat is circulated throughout the oven by the convection fan.

The Convection Bake mode is well suited for cakes, bar cookies and breads to take advantage of the bottom heat, yielding a better crust on baked items. The benefits of Convection Bake include:

- Slight decrease in cook time.
- Higher volume (yeast items rise higher).

Tips:

- Place food in shallow, uncovered pans, such as cookie sheets without sides.
- If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1½" of air space around the pan.
- For cakes use rack positions 2 and 5. Stagger pans so that one is not directly above the other (see following graphic).



True Convection



True Convection cooks with heat from a third element behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.

True Convection is well suited for cooking individual serving-sized foods such as cookies and biscuits. It is also good for cooking on multiple racks (2 or 3) at the same time. Baking cookies is possible on 6 racks simultaneously. In this case, the baking time increases slightly. The benefits of True Convection include:

- Even browning.
- Time savings as a result of using multiple racks at one time.

Tips

- Reduce recipe temperature by 25 ºF. Refer to True Convection chart.
- Place food in low-sided, uncovered pans such as cookie sheets without sides.
- If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1 ½" of air space around the pan.

Roast



Roast uses both the upper and lower elements to maintain the oven temperature. Roasting uses more intense heat from the upper element than the lower element. This results in more browning of the exterior while the inside remains especially moist.

Roast is best suited for large cuts of meat and poultry.

Tips:

- Use a high-sided broil pan, or cover dish with a lid or foil.
- Add liquids, such as water, juice, wine, bouillon or stock for flavor and moisture.
- Roasting bags are suitable for use in this mode.
- When roasting whole chicken or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.

Convection Roast



Convection Roast uses heat from the top and bottom elements as well as heat circulated by the convection fan.

The Convection Roast mode is well suited for preparing tender cuts of meat and poultry.

The benefits of Convection Roast mode include:

- As much as 25% faster cooking than non-convection modes.
- Rich, golden browning.

Tips:

- Use the same temperature as indicated in the recipe.
- Check doneness early, since roasting time may decrease. See charts at the end of the book.
- Do not cover meat or use cooking bags.
- Use the broil pan and grid provided with the oven for roasting. A shallow, uncovered pan can also be used.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of the meat.
- If the meat is browned to your liking, but is not yet done, a small strip of foil can be placed over the meat to prevent over-browning.
- Let meat stand covered with foil 10–15 minutes after removing it from the oven.
- See charts at the end of the book for recommended rack positions.

Broil/Max Broil



Broil uses intense heat radiated from the upper element.

Max Broil uses a larger broil element which allows you to broil more food at one time. See "*Max Cook*" in "*Basic Features*" for more information.

The Broil mode is best suited for cooking thin, tender cuts of meat (1" or less), poultry and fish. It can also be used to brown breads and casseroles. Always broil with the door closed.

To use the broil pan and grid:

- For normal Broil: food should be placed in the center of the broil pan and grid.
- For Max Broil: food should be spread out over the entire broil pan and grid.

The benefits of broiling include:

- Fast and efficient cooking.
- Cooking without the addition of fats or liquids.

Tips:

- Preheat oven 3-4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and chops should be at least ¾" thick.
- Brush fish and poultry with butter or oil to prevent sticking.
- Use the broil pan and grid included with the oven.
- Do not cover the broil grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Turn meats once during the recommended cook time (see charts at the end of the book).
- When top browning casseroles, use only metal or glass ceramic dishes such as Corningware®.

Convection Broil/Max Convection Broil



Convection Broil is similar to Broil. It combines intense heat from the upper element with heat circulated by a convection fan.

Max Convection Broil uses a larger broil element which allows you to broil more food at one time.

Convection Broil mode is well suited for cooking thick, tender cuts of meat, poultry and fish. Convection Broil is not recommended for browning breads, casseroles and other foods. Always use Convection Broil with the door closed.

In addition to the benefits of standard broiling, convection broiling is faster.

To use the broil pan:

- For normal Convection Broil: food should be placed in the center of the broil pan and grid.
- For Max Convection Broil: food should be spread out over the entire broil pan and grid.

Tips

- Preheat oven 3-4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and Chops should be at least 1½" thick.
- Use the broil pan and grid included with your oven.
- Do not cover the broil grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Turn meats once during the recommended cook time (see charts at the end of the book).
- Never use heat-proof glass (Pyrex®); it cannot tolerate the high temperature.

Speed Convection



Speed Convection uses all heating elements as well as the convection fan to evenly distribute heat throughout the oven cavity. The main difference between speed convection and other convection modes is that it does not require preheating.

Speed Convection is well suited for frozen convenience foods such as fish sticks and chicken nuggets. The benefits of Speed Convection include:

- Decrease in cook time since **preheating is not necessary**.
- Crispy and evenly browned frozen foods.

Tips:

- Begin cooking all frozen convenience products in a cold, non-preheated oven. The food will still be done in package time.
- Follow package instructions for time and temperature.
- Flipping of food halfway through recommended cook time is not necessary.
- Frozen foods that are sold in microwaveable plastic containers should not be used in this mode.
- Cook food items on rack position 3 unless directed otherwise by the product manufacturer.
- Evenly space food items on pan.
- For double ovens, only one cavity is available when using Speed Convection.

Warm



CAUTION:

When using Warm mode, follow these guidelines:

- Do not use the Warm mode to heat cold food.
- Be sure to maintain proper food temperature. The USDA recommends holding hot food at 140 ºF or warmer.
- DO NOT warm food longer than one hour.



In **Warm**, the upper and lower elements maintain a low temperature in the oven cavity in order to keep food at serving temperature.

- Use the Warm mode to keep cooked foods hot until ready to serve.
- Warm mode temperatures are 140 ºF–220 ºF.
- The default temperature in the Warm mode is 170 ºF.
- Foods that must be kept moist should be covered with a lid or aluminum foil.

Proof (some models)



In **Proof**, the oven uses the upper and lower elements to maintain a low temperature to proof bread or other yeast doughs.

- Proofing is the rising of yeast dough.
- The Proof mode temperature range is 85 ºF to 110 ºF.
- The default temperature in the Proof mode is 100 ºF.
- Loosely cover the bowl or pan and use any rack that accommodates the size of the container.
- Keep the door closed and use the oven light to check the rising of the dough.

Dehydrate



Dehydrate dries with heat from a third element behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.

Use Dehydrate to dry and/or preserve foods such as fruits, vegetables and herbs. This mode holds an optimum low temperature (100 ºF – 160 ºF) while circulating the heated air to slowly remove moisture. The oven stays on for 48 hours before shutting off automatically.

Tips:

- Dry most fruits and vegetables at 140 ºF. Dry herbs at 100 ºF (refer to the Dehydrate Chart for examples).
- Drying times vary depending on the moisture and sugar content of the food, the size of the pieces, the amount being dried and the humidity in the air. Check food at the minimum drying time.
- Multiple drying racks (not included) can be used simultaneously.
- Treat fruits with antioxidants to avoid discoloration.
- Consult a food preservation book, county Cooperative Extension Office or library for additional information.

Dehydrate Chart

Food Item	Preparation	Approx. drying time (hrs)	Test for doneness
Fruit			
Apples	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼" slices.	11–15	Slightly pliable.
Bananas	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼" slices.	11–15	Slightly pliable.
Cherries	Wash and towel dry. For fresh cherries, remove pits.	10–15	Pliable leathery, chewy.
Orange peels	Orange part of skin thinly peeled from oranges.	2–4	Dry and brittle.
Orange slices	¼" slices of orange.	12–16	Skins are dry and brittle, fruit is slightly moist.
Pineapple rings			
canned	Towel dried.	9–13	Soft and pliable.
fresh	Towel dried.	8–12	Soft and pliable.
Strawberries	Wash and towel dry. Sliced ½" thick, skin (outside) down on rack.	12–17	Dry and brittle.
Vegetables			
Peppers	Wash and towel dry. Remove membrane of peppers, coarsely chopped about 1" pieces.	15–17	Leathery with no moisture inside.
Mushrooms	Wash and towel dry. Cut off stem end. Cut into 1/8" slices.	7–12	Tough and leathery, dry.
Tomatoes	Wash and towel dry. Cut thin slices, 1/8" thick, drain well.	15–20	Dry, brick red color.
Herbs			
Oregano, Sage, Parsley, Thyme, Fennel	Rinse and dry with paper towel.	Dry at 100 ºF 4–6 hours.	Crisp and brittle.
Basil	Use basil leaves 3 to 4 inches from the top. Spray with water, shake off moisture and pat dry.	Dry at 100 ºF 4–6 hours.	Crisp and brittle.

Rotisserie

	**Rotisserie** uses heat radiated from the upper element. The food is turned slowly on a skewer in the center of the oven. As a result, the food receives equal heat distribution on all sides.

The Rotisserie mode is best suited to cooking large pieces of meat (for example, a roast, a turkey or a chicken).

NOTE:
The maximum weight allowed for the rotisserie is 12 lbs.

The benefits of Rotisserie cooking include:

- Sealed in flavor and juices.
- Cooking without the addition of fats or liquids.

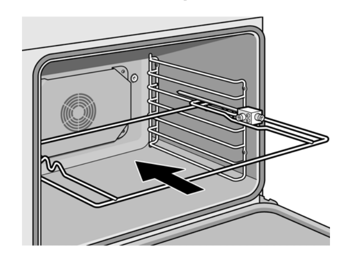
Tip

- Use a meat thermometer to check the internal temperature of the meat.

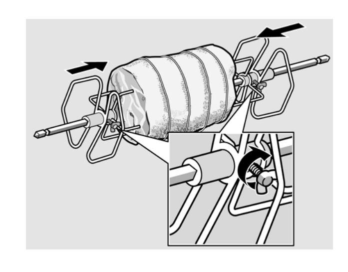
Rotisserie Chart

Food Item	Weight (lbs)	Temp. (°F)	Time (min. per lbs)	Internal Temp. (°F)
Beef				
Rib Eye Roast				
Medium rare	3.0–5.5	400 ºF	17–23	145
Medium	3.0–5.5	400 ºF	18–27	160
Rib, bone-in				
Medium rare	3.0–5.5	400 ºF	17–22	145
Medium	3.0–5.5	400 ºF	18–24	160
Pork				
Loin Roast, boneless	1.5–4.0	400 ºF	20–26	160
Poultry				
Chicken whole	4.0–8.0	450 ºF	12–17	180
Turkey whole	10.0–12.0	400 ºF	10–12	180
Turkey Breast	4.0–6.0	400 ºF	16–19	170
4 Cornish Hens	1.5 each	450 ºF	60–70 min. total	180
Lamb				
Leg, boneless				
Medium	4.0–5.0	400 ºF	20-23	160
Well	4.0–5.0	400 ºF	27-29	170

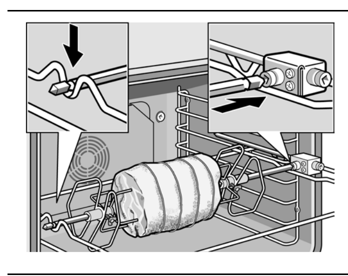
Assembling the Rotisserie



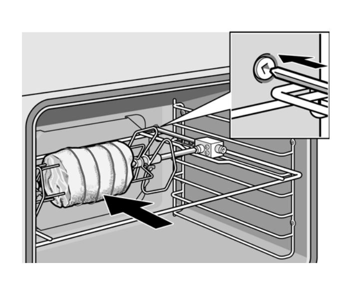
1. Insert rotisserie rack half way into the oven on rack position 4.



2. Slide the left fork onto the skewer and tighten the screw.
3. Slide meat or poultry for roasting onto the skewer.
4. Slide the right fork onto the skewer and tighten the screw.
5. Check the balance of the food on the skewer by rolling the skewer in the palms of your hands. Food not evenly balanced will not cook evenly.

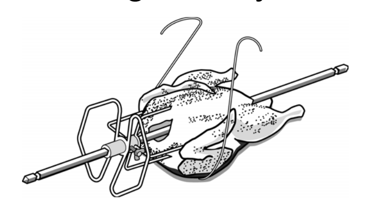


6. Place the rotisserie skewer onto the rack.

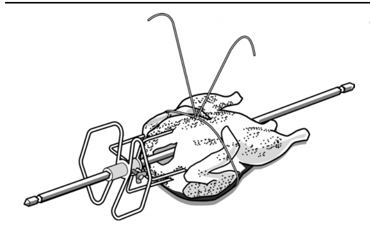


7. Place the skewer rack into the oven and insert the drive shaft into the opening on the back oven wall.
8. If necessary, turn the rotisserie skewer slightly so that the drive shaft fits properly into the opening.
9. Insert flat rack on position 0 and insert broil pan to catch drippings.

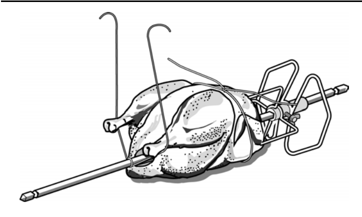
Trussing Poultry for the Rotisserie



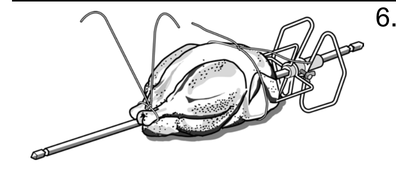
1. Slip one of the forks on the skewer with the tines pointing to the tip of the skewer. Loosely tighten the screw to keep it from slipping.
2. Insert the skewer through the bird securing with the fork.
3. Cut 24” of kitchen string and lay it under the bird, breast side up, with equal lengths of string on each side.



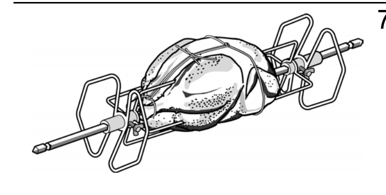
4. Wrap each end of the string around each of the wings; catch each wing tip as the string is brought tightly together at the top and knotted. Do not cut off the extra string.



5. Cut another 20” of string and lay it under the back. Wrap it around the tail then around the skewer. Cinch tightly.



6. Pull legs forward; cross them on top of the skewer; bring string around and tie a tight knot.



7. Connect the string holding the legs to the string holding the wings; then knot. Add the other fork and push tines into the drumsticks to secure.
8. Check the balance by rolling the skewer in your palms. The bird should not rotate or be loose in any way. If so, redo the trussing. The bird will not cook evenly if it moves on the skewer.

Cleaning and Maintenance

Cleaning

Self-Clean



WARNING:

- During the elimination of soil during self-cleaning, small amounts of Carbon Monoxide can be created and the fiberglass insulation could give off very small amounts of formaldehyde during the first several cleaning cycles. To minimize exposure to these substances, provide good ventilation with an open window, or use a ventilation fan or hood.
- Do not block the oven vents(s) during the self-cleaning cycle. Always operate the unit according to the instructions in the manual.
- When self-cleaning, confirm that the door locks and will not open. If the door does not lock, stop self-clean operation and contact service.

During Self-Clean, the oven is heated to a very high temperature. Soil is burned off at this temperature.

ATTENTION:
Wipe out excessive spillage before self-cleaning the oven.

ATTENTION:
Do not clean parts or accessories in the Self-Clean oven.

To set the Self-Clean mode:

1. Turn the heating mode dial to "**CLEAN**".
2. Turn the temperature dial to "**CLEAN**".
3. Set the cleaning time (1:30 to 2:30 hours) using “+” and “-”.

   Self-Clean starts after a few seconds and the oven is locked. The oven can be opened again only after the oven has cooled.

   To cancel Self-Clean, turn the heating mode dial to "**OFF**" position.

   A moist cloth is the best way to wipe remaining ash from the oven.

NOTE:

- For double oven models: while Self-Clean is in progress in one oven, the other oven must be off.
- The oven light cannot be turned on during self-cleaning.
- The special heat-resistant enamel and the polished components in the oven can become discolored over time. This is normal and does not affect operation. Under no circumstances should scouring pads or abrasive cleaners be used to treat discolorations.

Avoid These Cleaners

Do not use commercial oven cleaners such as Easy Off®. They may damage the oven finish or parts.

Never use scouring pads or abrasive cleaners.

Cleaning Guide

Part	Recommendations
Broil Pan and Grid	Wash with hot soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. DO NOT clean broil pan and grid in the self-cleaning oven.
Rotisserie	Wash with hot soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. Soak the forks and skewer in warm soapy water for maximum one hour. The food soil can then be easily removed. DO NOT clean rotisserie parts in the self-cleaning oven.

Part	Recommendations
Flat Rack	Wash with hot soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. DO NOT clean the rack in the self-cleaning oven. If the flat racks are cleaned in the oven during the self clean mode, they will loose their shiny finish and may not glide smoothly. If this happens, wipe the rack edges with a small amount of vegetable oil. Then wipe off excess.
Telescopic Rack	Wash with hot soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. Avoid getting cleansing powder in the telescopic slides. Re-lubrication may become necessary. Use only high-temperature food-grade lubricants to re-lubricate slides. DO NOT clean the rack in the self-cleaning oven.
Fiberglass Gasket	DO NOT CLEAN GASKET.
Glass	Wash with soap and water or glass cleaner. Use Fantastik® or Formula 409® to remove grease spatters and stubborn stains.
Painted Surfaces	Clean with hot soapy water or apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Porcelain Surfaces	Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk and tomatoes with a dry cloth. Do not use a moistened sponge/cloth on hot porcelain. When cool, clean with hot soapy water or apply Bon-Ami® or Soft Scrub® to a damp sponge. Rinse and dry. For stubborn stains, use soap-filled pads. It is normal for porcelain to show fine lines with age due to exposure to heat and food soil.

Part	Recommendations
Stainless Steel Surfaces	Always wipe or rub in the direction of the grain. Clean with a soapy sponge, then rinse and dry, or wipe with Fantastik® or Formula 409® sprayed on a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Use Bar Keeper's Friend® to remove heat discoloration.
Plastic & Controls	When cool, clean with soapy water, rinse and dry.
Probe	Wipe with soapy water. Do not submerge. Do not wash in the dishwasher.
Printed areas (words & numbers)	Do not use abrasive cleansers or petroleum based solvents.

Maintenance

Replacing an Oven Light



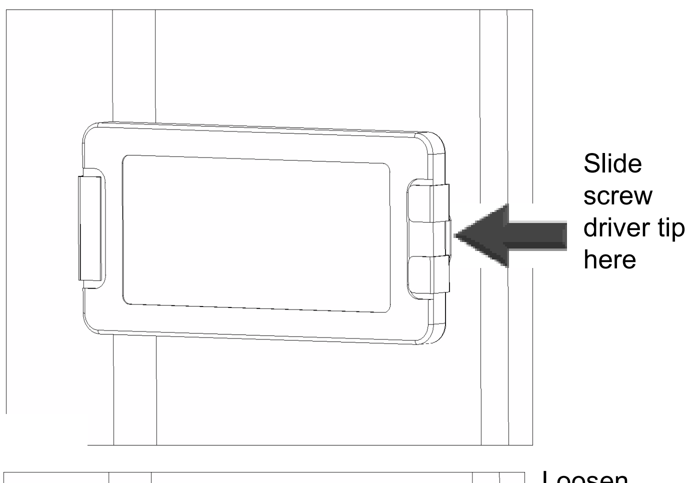
CAUTION:

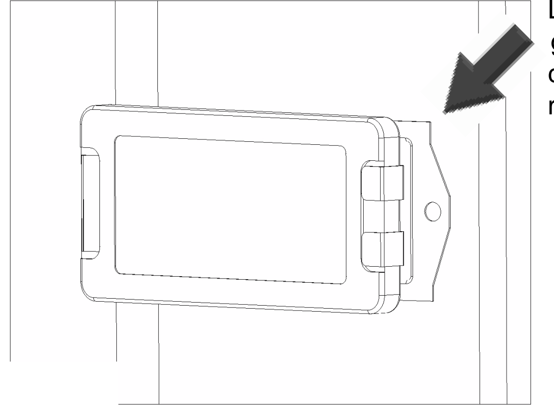
- Make sure the appliance and lights are cool and power to the appliance has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The lenses must be in place when using the appliance.
- The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breaking. Broken glass could cause an injury.
- Light socket is live when door is open.

Use only 10 Watt, 12 Volt bi-pin halogen light bulbs. These bulbs can be purchased through retail stores.

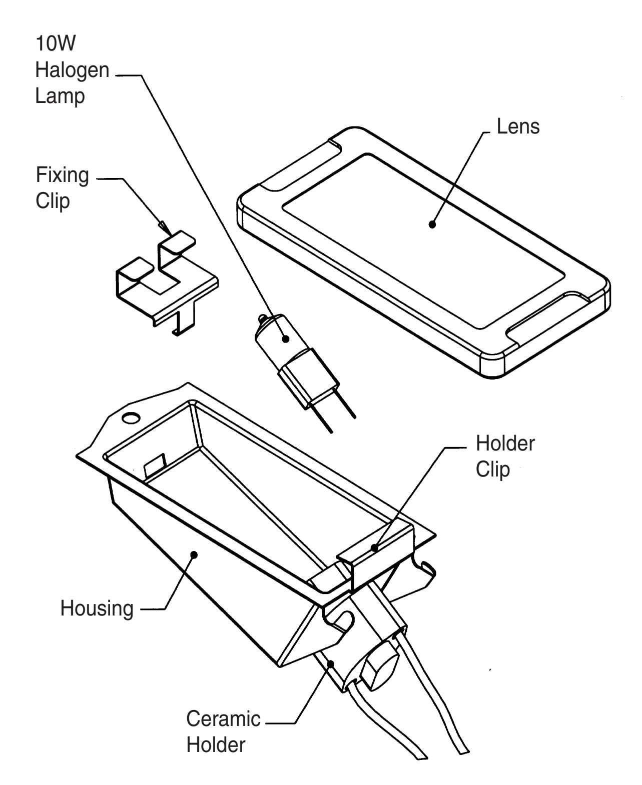
Use a clean, dry cloth to handle halogen light bulbs. This will increase the life of the bulb.

To replace the halogen bulb on the oven sidewall:

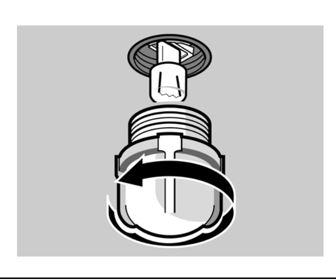




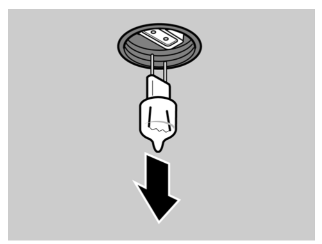
1. Turn off circuit breaker.
2. Remove oven racks.
3. Slide the tip of a flat blade screw driver between the fixing clip and the lamp housing.
4. Support the glass lens cover with two fingers along the bottom edge to prevent the cover from falling to the bottom of the oven.
5. Gently twist the flat blade screw driver to loosen the glass lens cover.
6. Remove the glass lens cover and fixing clip.
7. Remove the bulb by grasping and sliding the bulb straight out until the two prongs have cleared the ceramic holder.
8. Do not touch the glass of the new replacement bulb with your fingers. It will cause the bulb to fail when it first lights. Grasp the replacement bulb with a clean paper towel or facial tissue with the prongs facing down. Locate the two prongs in the ceramic holder, gently poking until the two prongs locate in the ceramic socket.
9. Press in to seat the bulb.
10. Slide the protective lens into the holder clip and push the other end until the fixing clip snaps back into the housing.
11. Turn on circuit breaker.



To replace the halogen bulb on the oven ceiling:



1. Turn off power to the oven at the main power supply (fuse or breaker box).
2. Remove the glass cover by unscrewing it.



3. Remove the halogen bulb and replace. Grasp the new bulb with a clean, dry cloth.
4. Screw the glass cover back on.
5. Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

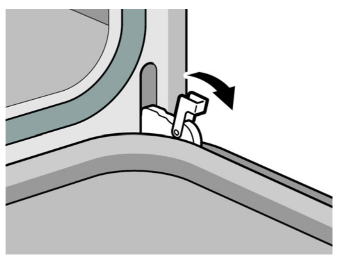
Removing the Oven Door



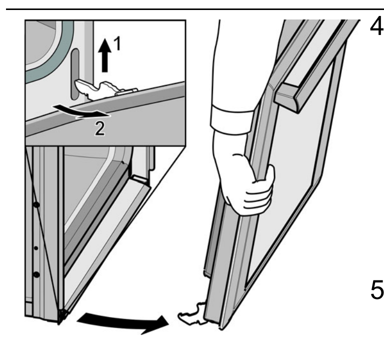
CAUTION:
When removing the door:

- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle carefully to avoid breaking.
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.
- To avoid injury from hinge bracket snapping closed, be sure that both levers are securely in place before removing the door. Also, do not force door open or closed - the hinge could be damaged and injury could result.
- Do not lay removed door on sharp or pointed objects as this could break the glass. Lay on a flat, smooth surface, positioned so that the door cannot fall over.

To remove the oven door:

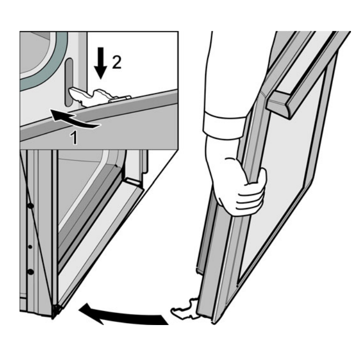


1. Be sure to read the above CAUTION before attempting to remove the door.
2. Open the door completely.
3. Flip levers on hinges toward you.

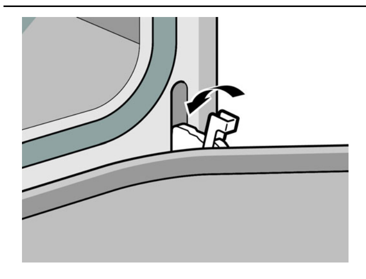


4. Holding the door firmly on both sides and using both hands, close the door gently until it stops against the levers, about 30º from the closed position.
5. Carefully lift the door up and out of the hinge slots. Hold firmly; the door is heavy.
6. Place the door in a convenient and stable location for cleaning.

To replace the oven door:



1. Hold the door firmly in both hands.
2. Hold the door at a 30º angle from the closed position and insert hinges into the slots. You may need to rock the door forward and backward slightly to seat the hinge feet.
3. The door may need to be removed and re-inserted until the hinges sit correctly in the slots.



4. Open door all the way to expose hinges, levers, and slots.
5. Push levers forward and down until seated on the bracket.
6. Close and open door slowly to be sure it is correctly and securely in place. Door must be straight, not crooked.

Service

Before Calling Service

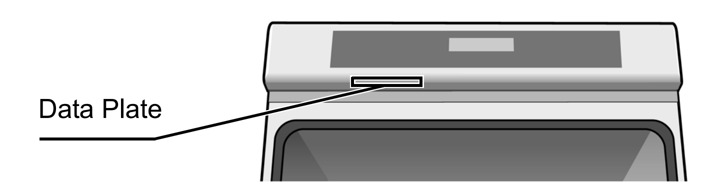
Troubleshooting Chart

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Oven door is locked and will not open, even after cooling.	Turn the oven off at the circuit breaker and wait five minutes. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating.	Check circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Be sure oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly.	Refer to cooking charts for recommended rack position. Check "*Getting the Most Out of Your Appliance*" for tips and suggestions.
Baking results are not as expected.	Refer to cooking charts for recommended rack position. Check "*Getting the Most Out of Your Appliance*" for tips and suggestions. Adjust oven calibration if necessary. See "*Oven Temperature Offset*" under "*User Settings*".
Food takes longer to cook than expected.	The oven is carefully calibrated to provide accurate results. However, the temperature can be offset if food is consistently too brown or too light. See "*Oven Temperature Offset*" under "*User Settings*".
Food is overcooked.	The oven is carefully calibrated to provide accurate results. However, the temperature can be offset if food is consistently too brown or too light. See "*Oven Temperature Offset*" under "*User Settings*".
Convection Bake/True Convection results are not as expected.	The oven temperature must be manually reduced by 25 ºF. Refer to cooking charts and tips for rack positions, cooking times and pan selection. Adjust oven calibration if necessary. See "*Oven Temperature Offset*" under "*User Settings*".
Oven temperature is too hot or too cold.	The oven thermostat needs adjustment. See "*Oven Temperature Offset*" under "*Special Features*".
Oven light is not working properly.	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light does not turn off.	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent.
Cannot remove lens cover on light.	There may be soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Oven is not self-cleaning properly.	Allow the oven to cool before running self-clean. Always wipe out loose soils or heavy spillovers before running self-clean. If oven is badly soiled, set oven for the maximum self-clean time.
Clock and timer are not working properly.	Make sure there is electrical power to oven.
"**E**" and a number appears in display and control beeps.	This is a fault code. Press "**+**" and "**-**" simultaneously to stop beeping and clear display. Reset oven if necessary. If fault code remains, record fault code, cancel oven and call authorized service technician.
With a new oven there is a strong odor when oven is turned on.	This is normal with a new oven and will disappear after a few uses. Operating the self-clean cycle also "burns-off" the smell more quickly.
Control does not react when a key is touched.	Be sure that pad is clean. Touch the center of the touchpad. Use the flat part of your finger.

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Fan is running during modes that do not use convection	On some models, the convection fan runs while the oven is preheating for the bake mode. This is normal.
Warm air or steam escapes from oven vent.	It is normal to see or feel steam or warm air escaping from the oven vent. Do not block the vent.
Cooling fan runs even when the oven is turned off.	This is normal. The cooling fan will continue to run, even after the oven has been turned off, until the oven has cooled sufficiently.

Data Plate

The data plate shows the model and serial number. Refer to the data plate on the appliance when requesting service. The data plate location is shown in the following picture.



How to Obtain Service or Parts

To reach a service representative, see the contact information at the front of the manual. Please be prepared with the information printed on your product data plate when calling.

Cut Here

CONVECTION COOKING CHART - BAKED GOODS/ENTREES

Thermador Oven PODC

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Preheat Oven	Number of Racks	Rack Position	Time	Pan Size & Type
Cakes							
Angel Food	Convection Bake	325°F	Yes	Single	1	35–50 minutes	10" tube
Bundt	Convection Bake	325°F	Yes	Single	2	45–65 minutes	12-cup bundt
Cupcakes	True Convection	325°F	Yes	Single	4	17–27 minutes	12-cup muffin pan
	True Convection	325°F	Yes	Multiple	2 & 5	17–27 minutes	12-cup muffin pan
	True Convection	325°F	Yes	Multiple	1, 3, & 5	17–27 minutes	12-cup muffin pan
Round Layers	Convection Bake	325°F	Yes	Single	3	28–40 minutes	8" or 9" round
	Convection Bake	325°F	Yes	Multiple	2 & 5	28–40 minutes	8" or 9" round
Sheet Cake	Convection Bake	325°F	Yes	Single	3	45–60 minutes	13"x9X2"
Cookies							
Brownies	Convection Bake	325°F	Yes	Single	3	33–40 minutes	8" or 9" square
Chocolate Chips	True Convection	325°F	Yes	Single	3	8–17 minutes	cookie sheet
	True Convection	325°F	Yes	Multiple	2 & 5	8–17 minutes	cookie sheet
	True Convection	325°F	Yes	Multiple	1, 3, & 5	8–17 minutes	cookie sheet
Cookie Bars	Convection Bake	325°F	Yes	SIngle	3	23–33 minutes	8" or 9" square
Sugar	True Convection	350°F	Yes	Single	3	8–10 minutes	cookie sheet
	True Convection	325°F	Yes	Multiple	2 & 5	8–10 minutes	cookie sheet
	True Convection	325°F	Yes	Multiple	1, 3, & 5	8–10 minutes	cookie sheet
Frozen Convenience							
Fish Sticks	Speed Convection	on package	No	Single	3	package time	cookie sheet
	Speed Convection	on package	No	Multiple	2 & 5	package time	cookie sheet
Garlic Bread, Toast Sticks	Speed Convection	on package	No	Single	3	package time	cookie sheet
Chicken Nuggets & Patties	Speed Convection	on package	No	Single	3	package time	cookie sheet
	Speed Convection	on package	No	Multiple	2 & 5	package time	cookie sheet
Fries, Onion Rings	Speed Convection	on package	No	Single	3	package time	cookie sheet
	Speed Convection	on package	No	Multiple	2 & 5	package time	cookie sheet

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Preheat Oven	Number of Racks	Rack Position	Time	Pan Size & Type
Pastries							
Cream Puffs	True Convection	400°F	Yes	Single	3	23–33 minutes	cookie sheet
	True Convection	400°F	Yes	Multiple	2 & 5	23–33 minutes	cookie sheet
	True Convection	400°F	Yes	Multiple	1, 3, & 5	23–33 minutes	cookie sheet
Puff Pastry	True Convection	375°F	Yes	Single	3	10–12 minutes	cookie sheet
Pies							
1 Crust Shell	Convection Bake	475°F	Yes	Single	2	8–12 minutes	9" pie pan
2 Crust, Fruit	Convection Bake	375°F	Yes	Single	2	45–60 mionutes	9" pie pan
Frozen	Convection Bake	375°F	Yes	Single	3	70–85 minutes	9" pie pan
Meringue	Convection Bake	350°F	Yes	Single	2	10–15 minutes	9" pie pan
Pecan	Convection Bake	350°F	Yes	Single	2	45–60 minutes	9" pie pan
Pumpkin	Convection Bake	425°F/350°F	Yes	Single	2	15 min/35–45 min	9" pie pan
Pizza							
Baking Stone	Convection Bake	425°F	Yes	Single	2	recipe time	baking stone
Fresh	Convection Bake	425°F	Yes	Single	2	recipe time	pizza pan
Self-rising, Frozen	Convection Bake	on package	Yes	Single	on package	package time	package directions
Thin Crust, Frozen	Convection Bake	on package	Yes	Single	on package	package time	package directions
Quick Breads							
Biscuits	True Convection	325°F	Yes	Single	2	10–20 minutes	cookies sheet
	True Convection	325°F	Yes	Multiple	2 & 5	10–20 minutes	cookie sheet
Loaf	Convection Bake	350°F	Yes	Single	2	48–60 minutes	8" x 4" loaf pan
Muffins	True Convection	400°F	Yes	Single	3	14–25 minutes	12-cup muffin pan
	True Convection	400°F	Yes	Multiple	2 & 5	14–25 minutes	12-cup muffin pan
Yeast Breads							
Dinner Rolls	True Convection	375°F	Yes	Single	3	10–20 minutes	cookie sheet
	True Convection	375°F	Yes	Multiple	1 & 4	10–20 minutes	cookie sheet
	True Convection	375°F	Yes	Multiple	1, 3, & 5	10–20 minutes	cookie sheet
Loaf	Convection Bake	400°F	Yes	Single	2	22–35 minutes	9" x 5" loaf pan
Sweet Rolls	True Convection	325°F	Yes	Single	3	20–25 minutes	cookie sheet

This chart is a guide. Follow package or recipe directions.

Cut Here

Cut Here

COOKING CHART - MEATS

Thermador Oven PODC

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Rack Position	Internal Temperature Doneness	Cooking Time	Food Covered	Stand Time
Beef							
Chuck Roast, 2–3 lbs	Roast	350°F	2	Well, 170°F	1 1/2–2 hours	Yes	none
Hamburgers, 3/4–1inch thick	Broil	High	6	Medium, 160°F	Side 1: 5–8 Side 2: 4–6	No	none
Rib Eye, Boneless, 3–3.5 lbs.	Convection Roast	325°F	2	Medium-rare, 145°F	27–31 min./lb.	No	10–15 min.
Rib Eye, Boneless, 3–3.5 lbs.	Convection Roast	325°F	2	Medium, 160°F	30–38 min./lb.	No	10–15 min.
Rump, Eye, Sirloin, Boneless, 3–5.5 lbs.	Convection Roast	325°F	2	Medium-rare, 145°F	18–33 min./lb.	No	10–15 min.
Rump, Eye, Sirloin, Boneless, 3–5.5 lbs.	Convection Roast	325°F	2	Medium, 160°F	30–35 min/lb	No	10–15 min.
Steaks, 1-inch thick	Broil	High	6	Medium-rare, 145°F	Side 1: 5–8 Side 2: 4–6	No	none
Steaks, 1-inch thick	Broil	High	6	Medium, 160°F	Side 1: 8–9 Side 2: 5–7	No	none
Steaks, 1 1/2-inch thick	Convection Broil	High	3	Medium-rare, 145°F	Side 1: 11–13 Side 2: 9–11	No	none
Steaks, 1 1/2-inch thick	Convection Broil	High	3	Medium, 160°F	Side 1: 13–15 Side 2: 11–13	No	none
Tenderloin, 2–3 lbs.	Convection Roast	425°	2	Medium-rare, 145°F	15–24 min./lb.	No	5 min.
Lamb							
Leg, Boneless, 4–6 lbs.	Convection Roast	325°F	2	Medium, 160°F	30–35 min./lb.	No	10–15 min.
Chops, 1-inch thick	Broil	High	4	Medium-rare, 145°F	Side 1: 4–6 Side 2: 4–5	No	none
Chops, 1-inch thick	Broil	High	4	Medium, 160°F	Side 1: 5–7 Side 2: 5–6	No	none

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Rack Position	Internal Temperature Doneness	Cooking Time	Food Covered	Stand Time
Pork							
Ham Slice 1/2-inch thick	Broil	High	5	160°F	Side 1: 4–5 Side 2: 3–4	No	none
Loin Roast, 1 1/2–3 lbs.	Convection Roast	350°F	2	Medium, 160°F	19–36 min./lb.	No	10–15 min.
Loin Roast, 3–6 lbs.	Convection Roast	350°F	2	Medium, 160°F	14–23 min./lb.	No	10–15 min.
Chops, 1-inch thick	Broil	Medium	4	Medium, 160°F	Side 1: 8–10 Side 2: 8–9	No	none
Chops, 1 1/2-inch thick	Convection Broil	High	4	Medium, 160°F	Side 1: 9–11 Side 2: 8–10	No	none
Sausage, Fresh	Broil	High	4	170°F	Side 1: 3–5 Side 2: 2–4	No	none
Tenderloin, 2–3 lbs.	Convection Roast	425°F	3	Medium, 160°F	18–28 min./lb.	No	5–10 min.
Poultry							
Chicken							
Bone-in Breasts	Convection Broil	450°F	3	170°F	Side 1: 18–22 Side 2: 17–20	No	none
Bone-in Tthighs	Broil	Low	3	180°F in thigh	Side 1: 14–15 Side 2: 12–13	No	none
Whole, 3.5–8 lbs	Convection Roast	375°F	2	180°F in thigh	13–20 min./lb.	No	none
Cornish Game Hens, 1–1 1/2 lbs.	Convection Roast	350°F	2	180°F in thigh	45–75 min. total time	No	none
Turkey							
Breast, 4–8 lbs.	Convection Roast	325°F	2	170°F	19–23 min./lb.	No	15–20 min. for easy carving
Unstuffed, 12–19 lbs.	Convection Roast	325°F	1	180°F in thigh	9–14 min./lb.	foil to prevent overbrowning	15–20 min. for easy carving
Unstuffed, 20–25 lbs.	Convection Roast	325°F	1	180°F in thigh	6–12 min./lb.	foil to prevent overbrowning	15–20 min. for easy carving
Seafood							
Fish Filets, 3/4–1-inch thick	Broil	Low	3	145°F	11–15 min.	No	none

Roasting times are approximate and may vary depending on the shape of the meat.

Cut Here

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

The limited warranty provided by BSH Home Appliances in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the Thermador Built-in Oven sold to you, the first using purchaser, provided that the Product was purchased:

- For your normal, household (non-commercial) use, and has in fact at all times only been used for normal household purposes.
- New at retail (not a display, "as is", or previously returned model), and not for resale, or commercial use.
- Within the United States or Canada, and has at all times remained within the country of original purchase.

The warranties stated herein apply only to the first purchaser of the Product and are not transferable.

Thermador reserves the right to request proof of purchase at the time any warranty claim is submitted to confirm that the Product falls within the scope of this limited product warranty.

Please make sure to return your registration card; while not necessary to effectuate warranty coverage, it is the best way for Thermador to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

How Long the Warranty Lasts

Thermador warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of twelve (12) months from the date of purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, Thermador or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then Thermador will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Thermador's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of Thermador at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Thermador's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Thermador-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Thermador highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; Thermador will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Thermador products, and who possess, in Thermador's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of Thermador). Notwithstanding the foregoing, Thermador will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Thermador would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

Out of Warranty Product

Thermador is under no obligation, at law or otherwise, to provide you with any concessions, including repairs, pro-rates, or Product replacement, once this warranty has expired.

Warranty Exclusions

The warranty coverage described herein excludes all defects or damage that are not the direct fault of

Thermador, including without limitation, one or more of the following:

- Use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels).
- Any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including self-performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.
- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.
- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.

In no event shall Thermador have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are scratches, nicks, minor dents, and cosmetic damages on external surfaces and exposed parts; Products on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses.

TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITIVELY CAUSED EXCLUSIVELY BY THERMADOR, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

TABLE DES MATIÈRES

Cet appareil Thermador est fabriqué par
BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach. CA 92646

Question ?

1-800-735-4328

www.thermador.com

Nous attendons de vos nouvelles.

Concernant ce guide

Mise en page

Afin de profiter pleinement de cet appareil, il est important de lire entièrement ce guide afin de se familiariser avec l'appareil en ce qui concerne le fonctionnement et les caractéristiques.

Ce guide comprend les sections suivantes :

- La section *Sécurité* donne l'information pour une utilisation sécuritaire de l'appareil.
- *Mise en œuvre* présente les composantes et les caractéristiques.
- La section *Fonctionnement* donne les instructions étape par étape pour l'utilisation.
- À la section *Profiter pleinement de cet appareil*, il y a une liste d'aliments et le mode four approprié, température, position des grilles et temps de cuisson, quelques plats de cuisson et conseils de préparation.
- *Nettoyage et entretien* donne l'information sur le nettoyage et l'entretien des différentes pièces de l'appareil.
- *Service* comprend la garantie et des conseils de dépannage.
- *Tableaux de cuisson* sont amovibles pour utiliser les modes de cuisson appropriés et les positions des grilles pour différents aliments.
- Porter une attention particulière aux instructions de sécurité à la section *Sécurité.*

Sécurité



Instructions de sécurité importantes

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS



AVERTISSEMENT :

Lorsque bien utilisé et entretenu, ce nouvel appareil a été conçu de façon sécuritaire et fiable. Lire toutes les instructions attentivement avant d'utiliser. Ces précautions réduiront le risque de brûlures, chocs électriques, incendie et de blessures. Avec l'utilisation d'électroménagers, les précautions sécuritaires de base doivent être suivies, incluant ce qui suit :

Installation et entretien appropriés

Demander à l'installateur d'indiquer l'emplacement du fusible ou coupe-circuit. Le noter à des fins de références.

Cet appareil doit être installé et mis à la terre adéquatement par un technicien qualifié. Brancher seulement sur une prise mise à la terre. Consulter les instructions d'installation pour plus de détails.

Cet appareil est destiné pour un usage domestique seulement. Il n'est pas approuvé pour une utilisation extérieure ou autre non domestique (incluant bateau, avion). Voir l'énoncé de la garantie limitée. Pour toute question, communiquer avec le fabricant.

Ne pas ranger ni utiliser des produits chimiques corrosifs, vapeur, produits inflammables ou non alimentaires près ou dans cet appareil. L'utilisation de produits chimiques corrosifs avec le chauffage ou le nettoyage endommageront l'appareil et peuvent causer des blessures. Cet appareil est destiné pour cuire des préparations d'aliments et ne doit pas être utilisé à d'autres fins.

Ne pas utiliser cet appareil s'il ne fonctionne pas adéquatement ou s'il a été endommagé. Communiquer avec un centre de service autorisé.

Ne pas obstruer les évents du four.

Ne pas réparer ni remplacer de pièces de l'appareil à moins que cela ne soit recommandé dans ce guide. Référer tout service à un centre de service autorisé.

Dans le cas d'une erreur, l'affichage clignote et sonne continuellement. Si cela se produit pendant l'autonettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et téléphoner à un technicien qualifié.

Sécurité – incendie

Ne pas utiliser de papier aluminium ni de doublures de protection sur les pièces de l'appareil, spécialement au fond du four. Cela peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.

Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, garder la porte fermée. Mettre l'appareil hors circuit au coupe-circuit.

Utiliser cet appareil seulement pour l'usage auquel il est destiné et décrit dans ce guide. Par exemple, ne jamais utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ne jamais utiliser pour y ranger des objets.

Toujours avoir un détecteur de fumée fonctionnel près de la cuisine.

Si un vêtement ou des cheveux prennent feu, se laisser tomber au sol et rouler immédiatement pour éteindre les flammes.

Étouffer les flammes d'un feu autre qu'un feu de graisse avec du bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur un feu de graisse.

Avoir un extincteur approprié à proximité, très visible et facilement accessible près du four.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BRÛLURES DANS LE CAS D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER CE QUI SUIT :

- ÉTOUFFER LES FLAMMES avec un couvercle, plaque à biscuits ou plateau en métal, puis fermer le brûleur. ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER ET TÉLÉPHONER AU SERVICE DES INCENDIES.

- NE JAMAIS PRENDRE UNE CASSEROLE EN FEU, il y a un risque de brûlures.
- NE JAMAIS UTILISER D'EAU, incluant chiffons ou serviettes humides, il peut en résulter une explosion de vapeur.
- Utiliser un extincteur seulement si :
  1) que l'on possède un extincteur de classe ABC et que l'on sait comment l'utiliser.
  2) que le feu est petit et contenu à l'endroit où il a commencé.
  3) que le service des incendies a été appelé.
  4) que l'on peut combattre le feu avec le dos vers une sortie.

Prévention de brûlures

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI AUX SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ne pas laisser les vêtements, tire-plats ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ni aux surfaces intérieurs du four tant qu'ils n'ont pas suffisamment refroidis. D'autres surfaces telles évents, surfaces à proximité de ces ouvertures et les portes peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures.

Faire attention au moment d'ouvrir la porte. Se tenir à l'écart, ouvrir la porte lentement et laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper. Éloigner le visage des ouvertures et s'assurer qu'enfants et animaux ne sont pas à proximité. Une fois l'air chaud et/ou la vapeur échappé, poursuivre la cuisson. Laisser les portes fermées sauf si cela est nécessaire pour la cuisson. Ne pas laisser les portes ouvertes sans surveillance.

NE pas chauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.

Faire attention lors de la cuisson des aliments contenant de l'alcool (ex. : rhum, brandy, bourbon) dans le four. L'alcool s'évapore à température élevée. Il y a un risque car les vapeurs d'alcool peuvent prendre feu dans le four. Utiliser seulement de petites quantités d'alcool et ouvrir la porte avec précaution.

Toujours placer les grilles en position lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les tire-plats entrer en contact avec les éléments chauffants.

Attacher les vêtements lâches, etc. avant de commencer. Attacher les cheveux longs afin qu'ils ne pendent pas et ne pas porter de vêtements lâches ou pendants, comme cravate, écharpe, bijoux, etc. .

Sécurité – enfants

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs de s'assurer de leur montrer comment utiliser le four de façon sécuritaire.

Ne pas grimper, s'asseoir, s'appuyer, se tenir debout ni se pendre sur toute pièce de l'appareil, surtout la porte, le tiroir réchaud ou de rangement. Ceci peut endommager l'appareil, il peut basculer et causer des blessures.

Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance par un adulte. Enfants et animaux ne doivent pas être laissés seuls ni sans surveillance pendant que l'appareil est utilisé, ni jouer à proximité que l'appareil soit en fonction ou non.

ATTENTION :

Des objets d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans l'appareil, ni dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dosseret. Un enfant peut grimper sur l'appareil pour prendre ces objets et se blesser sérieusement.

Sécurité – nettoyage

Ne pas nettoyer l'appareil s'il est chaud. Certains nettoyants produisent des émanations novices au contact de surfaces chaudes. Les chiffons ou éponges humides peuvent causer des brûlures par vapeur.

AVIS IMPORTANT DE SÉCURITÉ : le California Safe Drinking Water and Toxic Enformcement Act requiert que le gouverneur de la Californie publie une liste des substances connues pour causer le cancer, des malformations ou autres problèmes de reproduction et requiert que les compagnies avisent les clients d'une exposition potentielle à de telles substances.

La combustion de combustible de cuisson à gaz et l'élimination des résidus pendant l'autonettoyage peuvent générer des sous-produits qui sont sur la liste. Afin de minimiser l'exposition à de telles substances, toujours faire fonctionner l'appareil selon les instructions données dans ce guide et assurer une bonne ventilation.

Au moment de l'autonettoyage, s'assurer que la porte est verrouillée et qu'elle ne s'ouvre pas. Si elle ne se verrouille pas, arrêter l'autonettoyage et communiquer avec un centre de service.

Essuyer tout déversement excessif avant l'autonettoyage.

Les oiseaux possèdent un système respiratoire sensible, ne pas les garder dans la cuisine ou d’autres pièces où les émanations peuvent nuire aux oiseaux ; de même pour la margarine surchauffée et les huiles de cuisson qui peuvent être dangereuses.

Ne pas laisser la graisse s’accumuler dans le four.

Sécurité – ustensiles de cuisson

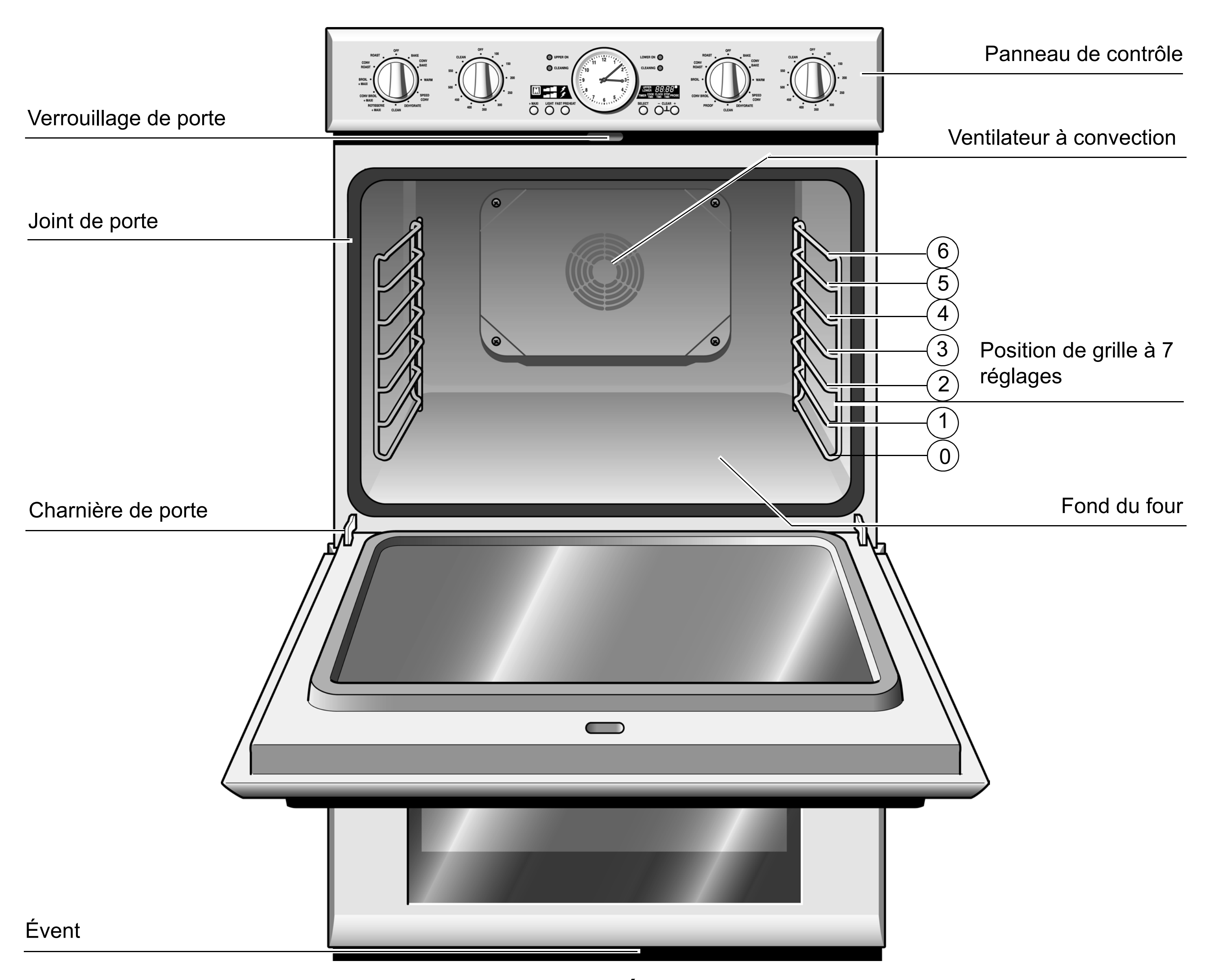
Ne pas placer les aliments directement dans le fond du four.

Suivre les directives du fabricant au moment d’utiliser les sacs de cuisson ou de rôtissage.

Ne pas nettoyer les pièces ou accessoires dans le four autonettoyant.

Mise en œuvre

Pièces*



*Four double illustré ; l'appareil acheté peut être légèrement différent

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur à convection fonctionne pendant tous les modes de cuisson et peut être entendu, de l'air chaud peut être senti par l'évent du four. Il peut aussi fonctionner une fois le four hors circuit.

Évent du four

L'évent est situé au fond de l'appareil. L'air chaud est relâché pendant, avant et après la cuisson. Il est normal que la vapeur s'échappe de l'évent et de la condensation peut se former dans cette zone, laquelle peut être chaude pendant l'utilisation du four. Ne pas obstruer l'évent, il est important pour la circulation d'air.

Ventilateur à convection

Il fonctionne pendant les modes à convection ; il se met hors circuit automatiquement lorsque la porte est ouverte. Il peut aussi fonctionner pendant le préchauffage rapide et l'autonettoyage.

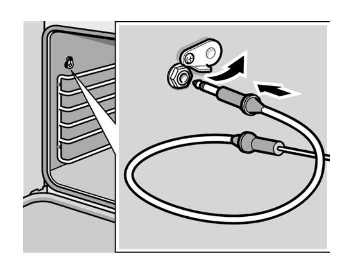
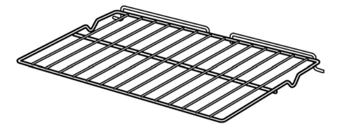
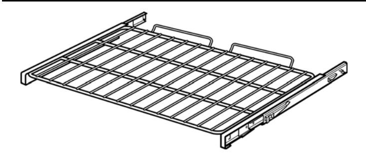
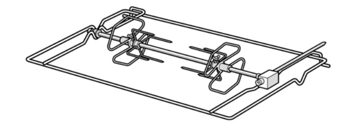
Fond du four

Le fond du four dissimule l'élément chauffant inférieur, ainsi l'élément est protégé des dommages et des déversements.

Remarque :
Ne pas placer les aliments directement dans le fond du four. .

	**AVERTISSEMENT :**
	Ne pas utiliser de papier aluminium ni de doublures protectrices pour protéger les pièces de l'appareil, surtout le fond ; cela peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.

Accessoires

	Sonde La sonde peut être utilisée pour déterminer la cuisson interne ou la température interne de certains aliments, la viande ou la volaille.
	Grille Plate Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.
	Grille télescopique Cette grille facilite l'accès au moment de placer et retirer les aliments. Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.
	Tournebroche Utiliser en mode rôtisserie ; voir la section du même nom pour plus de détails. Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.
	Lèchefrite et grille Utiliser pour le grillage et le rôtissage. Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.

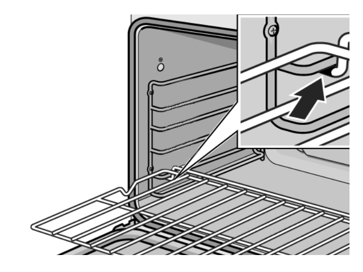
Insertion des grilles

	**ATTENTION :**
	Pour éviter toute brûlure, placer les grilles à la position désirée avant de mettre le four en circuit. Toujours utiliser des moufles de four lorsque le four est chaud. Si la grille doit être enlevée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les moufles entrer en contact avec les éléments chauffants. Faire attention au moment de retirer les grilles du four de la position inférieure afin d'éviter tout contact avec la porte du four qui est chaude. Pour éviter tout dommage à l'appareil ou des blessures, s'assurer que les grilles sont installées conformément aux instructions et non à l'envers. .

Grille plate

Cette grille est dotée d'une butée qui s'arrête avant d'être retirée complètement pour ne pas basculer.

Mise en place de la grille plate ::



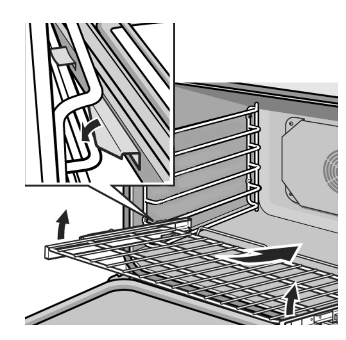
1. Saisir fermement la grille par les côtés.
2. Insérer la grille (voir illustration).
3. Incliner la grille vers le haut pour que les butées s'insèrent dans le guide.
4. Remettre en position horizontale et pousser jusqu'au fond. La grille doit être droite et à plat, non croche.

Retrait de la grille plate :

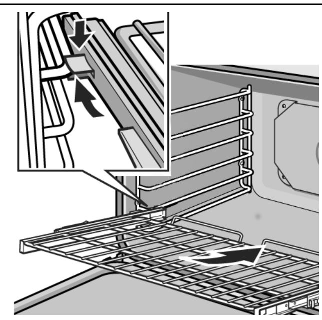
1. Saisir fermement la grille par les côtés et tirer vers soi.
2. À la butée, incliner vers le haut et tirer complètement vers soi.

Grille télescopique

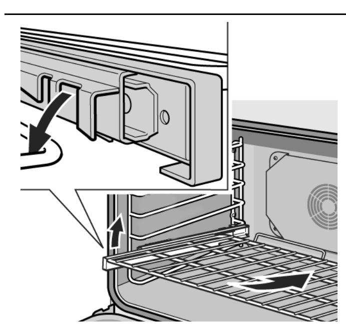
Mise en place de la grille télescopique ::



1. Maintenir la grille à angle droit.



2. Insérer les crochets arrière dans les fixations accessoires.
3. Tenir la grille droite.
4. Pousser la grille jusqu'à ce qu'elle soit égale avec les crochets avant.

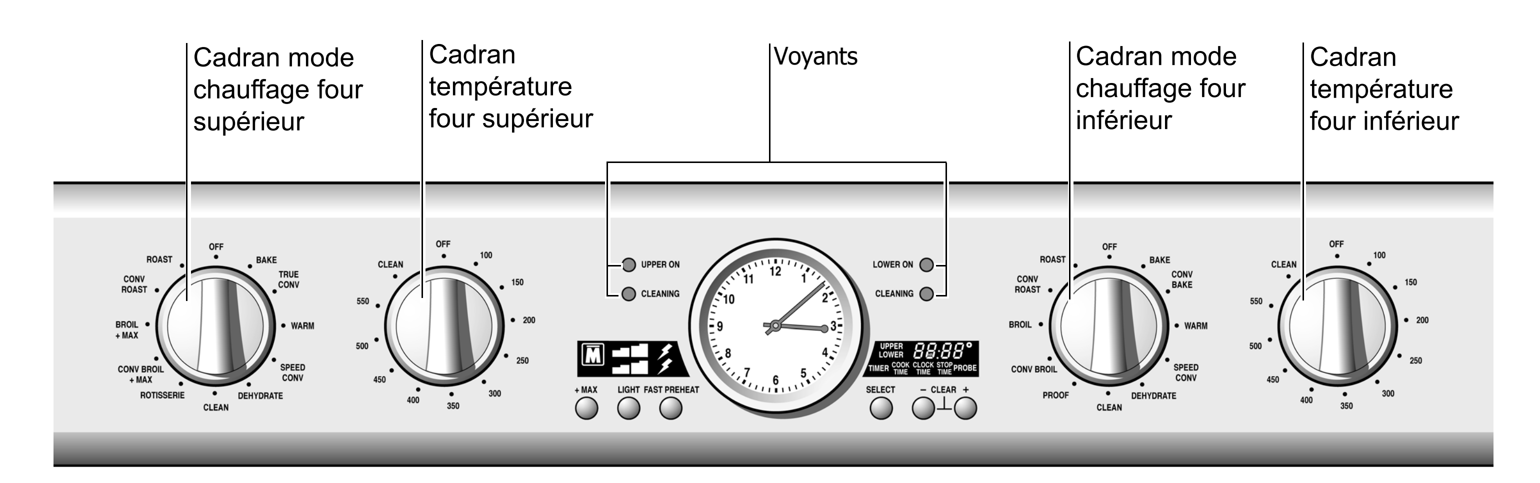


5. Soulever la grille vers le haut.
6. Pousser la grille complètement.
7. Insérer les crochets avant de la grille dans les fixations accessoires.
   Il est très important d'insérer la grille correctement (voir illustration agrandie).

REMARQUE :

La grille télescopique ne peut pas être installée en position 0.

Contrôles*



*L'illustration montre un four double. L'appareil peut être différent.

Boutons

+MAX	Met la cuisson maximale en circuit. Cette fonction augmente la zone de chauffage de l'élément chauffant supérieur. Disponible pour le four supérieur en mode gril et gril à convection.
LIGHT	Met l'éclairage en ou hors circuit. Non possible en mode autonettoyage.
FAST PREHEAT	Met le préchauffage rapide en et hors circuit. Disponible en modes cuisson, cuisson à convection, convection réelle, rôtissage et rôtissage à convection.
SELECT	Affiche les points du menu : minuterie, cuisson minutée, pendule, temps arrêt, heure et sonde.
- CLEAR +	Diminue (-) ou augmente (+) les valeurs réglées. Presser + et – simultanément. Le réglage affiche en cours est effacé.

Icones d'affichage

M	Cuisson maximale lorsque cet icone est allumé.
	Le moniteur de préchauffage comprend 4 barres. Seule la première est visible lorsque le four est froid. Les barres s'ajoutent lorsque le four préchauffe ; les 4 sont visibles lorsque la température est atteinte.
	Le préchauffage rapide est en circuit lorsque cet icone est allumé.

Avant d'utiliser le four la première fois

- Le four doit être installé adéquatement par un technicien qualifié avant d'utiliser.
- Enlever tout matériel d'emballage à l'intérieur du four et à l'extérieur.
- Pendant qu'il est froid, essuyer avec un chiffon propre humide, puis assécher.
- Il peut y avoir une légère odeur pendant les premières utilisations ; ceci est normal et disparaîtra.
- Lire et comprendre les précautions de sécurité et le guide d'utilisation et d'entretien avant l'utilisation.

Fonctionnement

Concernant cet appareil

Le modèle Thermador Professional combine le design indémodable, la technologie moderne et le fonctionnement efficace.

Le design classique de Thermador représente le symbole de la parfaite cuisine depuis plus de 70 ans et les fours d'aujourd'hui poursuivent cette tradition.

Derrière le design classique est la technologie moderne et parfaite assurant un haut degré d'efficacité. Par exemple, nous avons amélioré la distribution de chaleur dans le four en utilisant une nouvelle conception d'éléments. Ce qui résulte en un temps de cuisson plus court, pour des résultats parfaits et des coûts d'énergie plus bas.

Le four comprend des caractéristiques répondant aux besoins de l'utilisateur. La rôtissoire rend les aliments croustillants. La sonde peut être utilisée pour déterminer la cuisson interne des aliments, spécialement la viande et la volaille. La lèchefrite avec sa grille est idéale pour la cuisson des aliments tout en recueillant les jus des viandes.

Le four est efficace et facile à utiliser et est doté de plusieurs options, le mode cuisson et la température peuvent être réglés facilement. Les fonctions additionnelles comme préchauffage rapide, temps de cuisson et mode sabbat sont réglées par une touche en quelques secondes et l'affichage indique toujours l'information importante pendant la cuisson.

Caractéristiques de base

Réglage de la pendule

Pour régler la pendule, le temps d'arrêt doit être inactif.

Régler la pendule analogique :

1. Presser SELECT de façon répétitive jusqu'à ce que pendule (CLOCK) figure.
2. Presser et maintenir + jusqu'à ce que l'heure s'affiche. L'heure est sauvegardée après quelques secondes et la pendule est activée. PENDULE figure à l'affichage.

Réglage du mode cuisson et température

Régler le mode cuisson et température :

1. Tourner le cadran mode chauffage au mode cuisson désiré.
2. Tourner le cadran température à la température désirée.

   Le voyant à côté de FOUR MARCHE (OVEN ON) (supérieur marche/inférieur marche) pour le four double s'allume dès que la température du mode cuisson valide est sélectionnée.

Moniteur préchauffage

Le moniteur préchauffage se remplit de barres pendant que le four chauffe. Les 4 barres sont visibles et un bip retentit lorsque la température désirée est atteinte.

Remarques :

- La gamme de température du mode de cuisson est limitée. Le four ne fonctionne pas si une température invalide est réglée. Un bit retentit et «Err» figure à l'affichage.
- Pour le modèle à four double : si la convection rapide est réglée pour un four, l'autre four ne peut pas fonctionner en même temps.

Limitation du temps de chauffage

Le temps de chauffage maximum est limité. Si l'on oublie de fermer le four, il s'arrête automatiquement après une durée préréglée (voir tableau ci-dessous) à moins d'utiliser le temps cuisson.

Le temps maximum alloué pour le mode déshydratation est 48 h ; pour le mode sabbat est 74 h. pour les autres modes de cuisson, le temps maximum dépend de la température.

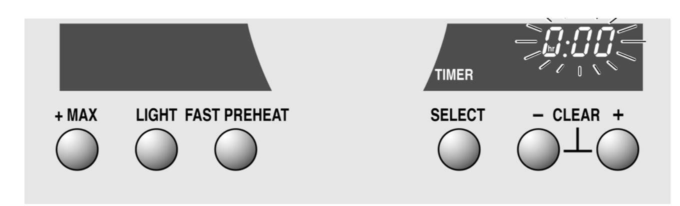
Température en °F	Temps maximum alloué sans activité
100 à 200	24 h
201 à 550	12 h

Le chauffage s'arrête jusqu'à ce qu'un réglage est changé.

Minuterie

Régler la minuterie :

1. Presser SELECT
   «MINUTERIE» et le chiffre clignotant 0 :00 figure à l'affichage:



2. Utiliser + et – pour régler la durée.
   Les chiffres cessent de clignoter après quelques secondes et la minuterie s'active.

Un bip retentit lorsque la minuterie s'arrête. Presser une touche ou ouvrir la porte pour annuler le bip et la minuterie.

Changer la minuterie active :

1. Presser SELECT.
   Les chiffres clignotent.
2. Régler la nouvelle durée avec + et -.
   Les chiffres arrêtent de clignoter après quelques secondes et la minuterie s'active.

REMARQUES :

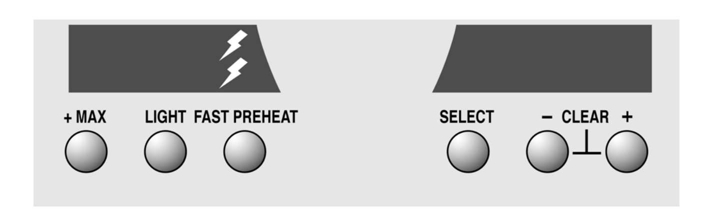
- Pour annuler le temps programmé, presser + et- en même temps.
- La minuterie peut être réglée pour un maximum de 12 h.

Préchauffage rapide

Cette option chauffe le four plus rapidement que le préchauffage standard. Elle est disponible pour les modes cuisson, cuisson à convection, rôtissage, rôtissage à convection et convection réelle.

Régler le préchauffage rapide

1. Régler le mode cuisson et température.
2. Presser préchauffage rapide (FAST PREHEAT).
   L'icone figure à l'affichage.



Le préchauffage rapide peut être utilisé pour les deux fours. Le clignotant à l'affichage supérieur indique le four supérieur et celui de l'affichage inférieur est pour le four inférieur. Presser préchauffage rapide jusqu'à ce que le clignotant figure pour le four désiré.

Cette fonction demeure en circuit jusqu'à ce que les barres du moniteur préchauffage sont visibles, puis l'icone disparaît.

REMARQUES :

- Pour utiliser le préchauffage rapide, la température doit être réglée à au moins 200 °F.
- Cette option peut aussi être activée lorsque le four est déjà en circuit et que la température programmée n'est pas encore atteinte.
- Cette option reste en circuit même si l'on passe à un mode cuisson différent après avoir activé le préchauffage rapide. S'il n'est pas disponible pour le nouveau mode, le préchauffage standard est activé et l'éclair disparaît.

Cuisson maximale

Cette option augmente la zone chauffée par l'élément supérieur. Utiliser pour préparer de grandes quantités d'aliments en même temps. Pour de meilleurs résultats, utiliser la lèchefrite comprise avec le four.

Cette option est disponible pour GRIL+MAX et GRIL+MAX à convection.

Presser **+MAX** pour mettre la cuisson maximale en et hors circuit.

Caractéristiques spéciales

Elles donnent plus de commodités pour la cuisson.

Pour plus de détails, voir les sections suivantes.

- Temps cuisson
- Temps arrêt
- Mode sabbat
- Sonde
- Décalage température

Temps cuisson

Utiliser pour activer le mode cuisson pendant une certaine durée. Le four s'active immédiatement, puis s'arrête automatiquement lorsque la durée est écoulée.

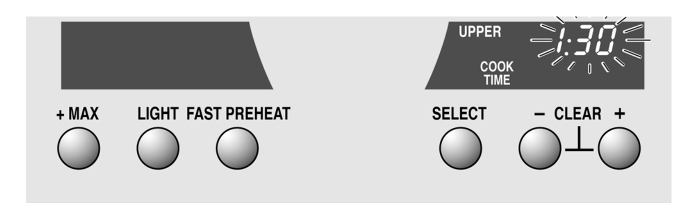


ATTENTION :

Pour maintenir la sécurité des aliments, ne pas laisser les aliments dans le four plus d'une heure avant et après la cuisson.

Régler le temps de cuisson :

1. Régler le mode cuisson et température.
2. Presser SELECT deux fois (pour le four double, le four supérieur est sélectionné). Presser une autre fois pour choisir le four inférieur.
   TEMPS CUISSON et le chiffre clignotant 0 :00 figurent à l'affichage. Pour le four double, SUPÉRIEUR ou INFÉRIEUR s'affiche pour le four activé.
3. Utiliser les touches + et – pour régler le temps cuisson. Ex. : temps cuisson réglé à 1 h 30.



Les chiffres arrêtent de clignoter après quelques secondes et le temps cuisson commence.

Le four se met hors circuit et un bip retentit à la fin du temps minuté. FIN figure à l'affichage.

Pour augmenter le temps cuisson programmé, presser SELECT et programmer une nouvelle durée.

Presser + et – simultanément ou ouvrir la porte du four pour annuler.

REMARQUES :

- Le temps cuisson ne peut être utilisé si la sonde est utilisée.
- Le temps cuisson maximum est 12 h.
- Utiliser SELECT pour afficher d'autres fonctions comme minuterie ou temps arrêt pendant la cuisson.
- Ne pas utiliser pour les aliments cuits, gâteaux, biscuits, pains, etc. nécessitant un préchauffage.

Temps arrêt

Utiliser pour différer la mise en marche du mode minuté. Entrer le temps désiré pour la fin du mode. Le four calcule le temps de mise en marche approprié. Il commence et s'arrête automatiquement..



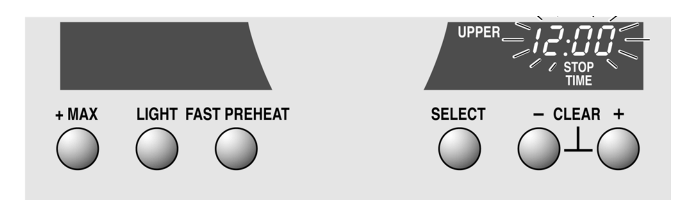
ATTENTION :

Pour maintenir la sécurité des aliments, ne pas laisser les aliments dans le four plus d'une heure avant et après la cuisson.

REMARQUE :
Une pendule numérique séparée doit être réglée avant d'activer le temps arrêt. Temps pendule (CLOCK TIME) figure à l'affichage.

Régler temps cuisson et temps arrêt :

1. Régler le temps cuisson tel que décrit précédemment.
2. Presser SELECT.
   Temps cuisson, les chiffres du temps cuisson clignotants s'affichent.
3. Utiliser les touches + et – pour régler le temps cuisson (régler l'heure en cours)
4. Presser SELECT
   TEMPS PENDULE disparaît et le temps arrêt figure.
5. Utiliser + et – pour régler le temps arrêt.
   Ex. : réglé à 12 : 00.



Les chiffres cessent de clignoter après quelques secondes et le four passe au mode affiché. Le four se met en circuit au moment programmé.

Le four s'arrête et un bip retentit à la fin du temps programmé. Presser + et – simultanément ou ouvrir la porte du four pour effacer.

REMARQUES :

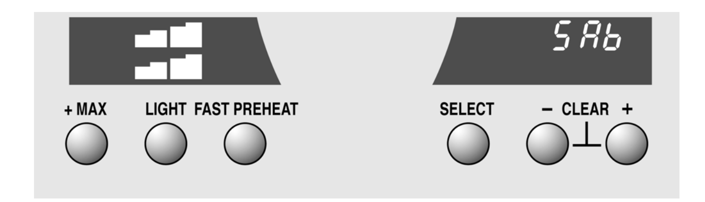
- Le temps arrêt ne peut être utilisé si la sonde est utilisée.
- Le temps arrêt maximum est 111 h 59 min du temps pendule.

Mode sabbat

Ce mode permet à certaines religions d'utiliser le four pour le sabbat, ainsi le four fonctionne pendant un maximum de 74 heures.

Régler le mode sabbat :

1. Régler le cadran mode chauffage à cuisson (BAKE).
2. Régler la température (100 à 450 °F).
3. Presser et maintenir + et – pendant 4 secondes. SAb figure pendant le mode sabbat.



REMARQUES :

- Régler le cadran mode chauffage ARRÊT pour annuler le mode sabbat.
- Pour le four double : si le second four est mis en circuit pendant que le premier est en mode sabbat, les deux fours passent en fonctionnement normal.
- Pour le four double : pour les régler en mode sabbat, régler d'abord le mode cuisson à cuisson et la température pour les deux fous. Puis presser et maintenir + et – pendant 4 secondes.

Sonde

La sonde mesure la température interne des aliments. Elle est disponible pour les modes cuisson, rôtisserie et tous les modes cuisson à convection sauf rôtisserie à convection.

Positionner la sonde :

Insérer la pointe de la sonde là où la chaleur pénètre le moins la viande. Le meilleur endroit est au centre et dans la partie la plus épaisse de la viande. S'assurer que la sonde ne touche pas au gras, os ou partie du four ou de la casserole.

Utiliser la sonde :

Insérer la sonde dans la viande comme ci-dessus.

Régler le mode cuisson et température.

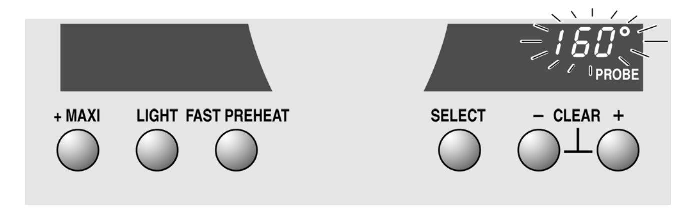
Brancher la sonde dans le four.



ATTENTION :

Pour éviter toute brûlure, ne pas insérer la sonde pendant que le four est chaud.

SONDE et la température par défaut 160 °F s'affichent.



Utilise les touches + et – pour régler la température de la sonde. Voir tableau de cuisson pour plus de détails.

L'affichage cesse de clignoter après quelques secondes et le réglage programmé est accepté. L'affichage alterne entre la température de sonde programmée et celle en cours dès que la sonde atteint 100 °F.

Le four se met hors circuit et un bip retentit une fois la température de la sonde atteinte. L'icone de la sonde disparaît lorsque la sonde est enlevée.

REMARQUES :

La sonde n'est pas disponible lorsque le temps cuisson a été réglé.

La portée de la température de sonde est entre 135 et 200 °F.

Pour le four double, la sonde est disponible pour le four supérieur seulement.

Décalage température

Le four a été calibré pour assurer des résultats précis. Cette option est pratique si l'on préfère des aliments plus foncés ou plus pâles. Lorsque la valeur est choisie, la température de cuisson, cuisson à convection, rôtissage, rôtissage à convection, convection réelle et rapide peut être augmentée ou diminuée par cette valeur.

REMARQUE :
Changer le décalage température en tranches de 5 °F jusqu'à =/- 35 °F. Le four doit être hors circuit pour régler la valeur.

Changer le décalage température :

1. Presser et maintenir PRÉCHAUFFAGE RAPIDE (FAST PREHEAT) et + simultanément pendant 3 secondes pour choisir le four supérieur.
   Presser et maintenir PRÉCHAUFFAGE RAPIDE et - simultanément pendant 3 secondes pour choisir le four inférieur.
2. Utiliser + et – pour régler la valeur désirée.

Profiter pleinement de cet appareil

Généralités

Emplacement de la casserole

Les résultats seront meilleurs si les plats sont placés au centre du four. Pour la cuisson sur plus d’une grille, laisser au moins 1 à 1 ½ po entre les plats. pour cuire un gâteau à 4 étages en même temps, placer les plats en quinconce et non directement les uns au-dessus des autres.

Papier aluminium

Ne pas utiliser d’aluminium ou de doublures de protection pour doubler les pièces de l’appareil, surtout le fond. Ceci peut causer un risque de choc électrique ou d’incendie.

Préchauffage du four

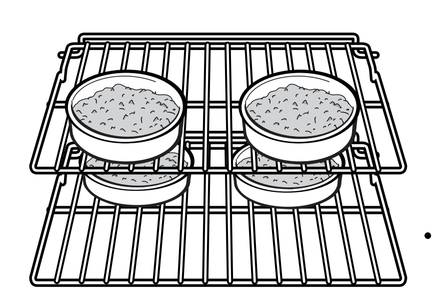
- Placer les grilles en position avant de chauffer le four.
- Préchauffer le four avec les modes gril (max), gril à convection (max), cuisson, cuisson à convection et convection réelle.
- Non nécessaire avec convection rapide, rôtissage et rôtissage à convection.
- Laisser le four préchauffer pendant la préparation des aliments.
- Régler la température plus haute ne réduit pas le temps de préchauffage.
- Une fois le four préchauffé, placer les aliments dans le four aussi rapidement que possible pour minimiser la perte de chaleur et la réduction de la température.
- Utiliser le préchauffage rapide pour préchauffer plus rapidement.

Pour de meilleurs résultats

- Utiliser les tableaux de cuisson recommandée comme guide. Voir les tableaux pour plus de détails.
- Ouvrir la porte aussi brièvement que possible pour éviter la réduction de température.
- Utiliser l’éclairage du four pour voir les aliments plutôt que d’ouvrir la porte.
- Utiliser la minuterie pour surveiller le temps de cuisson.

Plats de cuisson

- Les plats en verre absorbent la chaleur. Suivre les recommandations du fabricant.
- Pour des croûtes dorées, tendres, pâles, utiliser des moules en métal brillant pâle.
- Les plats mats, foncés (non adhésifs ou anodisés) absorbent la chaleur et donnent une croûte croustillante, foncée. Certains fabricants recommandent de réduire la température de 25 °F avec ces plat. Suivre les recommandations du fabricant.



- Les plaques à biscuits isolées peuvent augmenter la durée de cuisson.
- Ne pas déposer la lèchefrite ou tout objet lourd sur la porte du four.
- Ne pas laisser la lèchefrite vide dans le four pendant la cuisson car cela change la température de cuisson. La ranger à l’extérieur du four.

Cuisson à haute altitude

- Pour la cuisson à haute altitude, les recettes et temps de cuisson varient.
  Pour des informations précises, écrire à Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado USA 80521. Il peut y avoir des frais pour les guides. Spécifier le type de guide désiré : généralités, gâteaux, biscuits, etc.

Condensation

- Il est normal que l’humidité s’évapore des aliments pendant la cuisson. La quantité dépend de l’humidité contenue dans les aliments. La condensation peut se produire sur une surface plus froide, comme le panneau de contrôle.

Cuisson

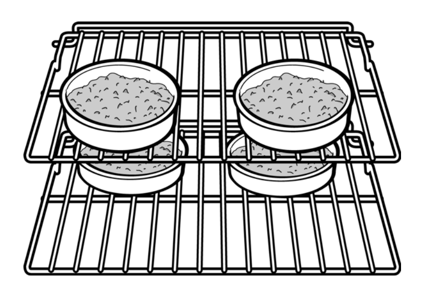


Cuisson s'effectue par l'air chaud et sec. Les éléments supérieur et inférieur font un cycle pour maintenir la température du four.

Le mode cuisson peut être utilisé pour préparer une variété d'aliments comme pâtisseries, casseroles, etc. Se référer à la recette ou aux instructions sur les emballage relativement à la température du four et le temps de cuisson.

Conseils :

- Préchauffer le four si recommandé dans la recette.
- Le temps de cuisson dépend du format, de la forme et du fini du plat. Les plats en métal foncé ou à enduit antiadhésif cuisent plus rapidement avec des résultats plus foncés. Les plats isolés allongent le temps de cuisson.
- Pour de meilleurs résultats, cuire les aliments sur une grille avec un espace de 1 à 1 ½ po entre les plats et les parois du four.
- Éliminer les pertes de chaleur en utilisant le hublot pour vérifier la cuisson des aliments plutôt que d'ouvrir la porte. Placer les plats pour ne pas qu'ils soient les uns au-dessus des autres (voir illustration). Voir
- *Emplacement des plats* pour plus de détails. L'on peut aussi utiliser le mode à convection.



Cuisson à convection (certains modèles)



Cette option est semblable à la cuisson. La chaleur provient des éléments supérieur et inférieur. La différence est que la chaleur circule à l'aide du ventilateur à convection.

La cuisson à convection est idéale pour les gâteaux, biscuits et pains qui profitent de la chaleur, ce qui donne de meilleurs résultats. Les avantages comprennent :

- Légère diminution du temps de cuisson.
- Volume plus important (produits avec levure).

Conseils :

- Placer les aliments dans un plat peu profond, non couvert, comme une plaque à biscuits.
- Si plus d'un plat, laisser un espace de 1 à 1 ½ po entre les plats.
- Pour les gâteaux, utiliser les grilles en position 2 et 5, ne pas les placer les uns au-dessus des autres (voir illustration).

Convection réelle



Cuit avec la chaleur d'un troisième élément dans la paroi arrière du four. La chaleur circule par le ventilateur à convection.

Cette option est idéale pour cuire des portions individuelles comme biscuits, etc. Idéale aussi pour cuire sur 2 ou 3 grilles en même temps. Il est possible de cuire des biscuits sur 6 grilles simultanément. Dans ce cas, le temps de cuisson augmente légèrement. Les avantages comprennent :

- Brunissage uniforme
- Économie de temps par l'utilisation de plusieurs grilles en même temps.

Conseils :

- Réduire la température de la recette de 25 °F. Voir tableau de convection réelle.
- Placer les aliments dans un plat peu profond comme une plaque à biscuits.
- Avec plus d'un plat, laisser un espace de 1 à 1 ½ po entre les plats.

Rôtissage



Utilise les éléments supérieur et inférieur pour maintenir la température du four. Prend une chaleur plus intense de l'élément supérieur que l'élément inférieur, ce qui donne un meilleur brunissage à l'extérieur tandis que l'intérieur demeure tendre.

Idéal pour les grosses coupes de viande et la volaille.

Conseils :

- Utiliser une rôtissoire à hauts côtés ou couvrir avec un couvercle ou du papier aluminium.
- Ajouter du liquide comme eau, jus, bouillon pour plus de saveur.
- Les sacs à rôtissage peuvent être utilisés.
- Pour rôtir un poulet entier ou une dinde, places les ailes sous le dos et attacher les pattes avec une corde à cuisiner.

Rôtissage à convection



Utilise la chaleur des éléments supérieur et inférieur ainsi que celle circulée par le ventilateur à convection.

Idéal pour les coupes de viande tendres et la volaille. Les avantages sont :

- Cuisson 25 % plus rapide que les modes sans convection.
- Brunissage doré et riche

Conseils :

- Utiliser la température indiquée dans la recette.
- Vérifier la cuisson plus tôt, puisque le temps de rôtissage peut diminuer. Voir les tableaux à la fin du guide.
- Utiliser la lèchefrite et la grille pour le rôtissage ou un plat peu profond non couvert.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de la volaille.
- Si la viande est brunie à point mais pas encore cuite, placer une bande de papier aluminium sur le dessus de la viande.
- Laisser la viande reposer couverte de papier aluminium pendant 10 à 15 minutes après l'avoir retirée du four.
- Voir les tableaux pour les positions de grille recommandées.

Gril / gril max

Gril utilise la chaleur intense radiée par l'élément supérieur.

Gril max utilise un élément gril plus grand pour griller plusieurs aliments à la fois. Voir *Cuisson max* pour plus de détails.

Le mode gril est idéal pour les coupes de viande minces (1 po ou moins), volaille et poisson, pour brunir les pains, et casseroles. Toujours fermer la porte.

Utiliser la lèchefrite et sa grille

- Gril normal – placer les aliments au centre de la lèchefrite.
- Gril max - étendre les aliments sur toute la lèchefrite.

Les avantages sont :

- Cuisson efficace et rapide.
- Cuisson sans ajout de gras ou de liquide.

Conseils :

- Préchauffer le four de 3 à 4 minutes, pas plus de 5 minutes.
- Steaks et côtelettes doivent avoir au moins ¾ po d'épaisseur.
- Badigeonner le poisson et la volaille de beurre ou d'huile pour empêcher de coller.
- Utiliser la lèchefrite et sa grille.
- Ne pas couvrir la lèchefrite avec du papier aluminium. Elle est conçue pour que le gras et le jus s'égouttent et empêcher la fumée et les éclaboussures.
- Tourner la viande une fois selon la recommandation (voir les tableaux à la fin du guide).
- Pour brunir les casseroles, utiliser seulement des plats en métal ou en verre comme Corningware®.

Gril à convection/ gril max à convection

Le **gril à convection** est semblable au gril. Il combine l’intense chaleur de l’élément supérieur avec celle circulée par le ventilateur à convection.

Le **gril max à convection** utilise un large élément gril qui permet de griller plus d’aliments à la fois.

Le gril à convection est idéal pour cuire des coupes de viande tendres et épaisses, volaille et poisson. N’est pas recommandé pour brunir les pains, casseroles et autres aliments. Toujours fermer la porte.

En plus des avantages du gril standard, celui à convection est plus rapide.

Utiliser la lèchefrite :

- Gril à convection standard : placer les aliments au centre de la lèchefrite.
- Gril max à convection : étendre les aliments sur toute la lèchefrite.

Conseils :

- Préchauffer le four de 3 à 4 minutes, pas plus de 5 minutes.
- Steaks et côtelettes doivent avoir au moins ¾ po d’épaisseur.
- Badigeonner le poisson et la volaille de beurre ou d’huile pour empêcher de coller.
- Utiliser la lèchefrite et sa grille.
- Ne pas couvrir la lèchefrite avec du papier aluminium. Elle est conçue pour que le gras et le jus s’égouttent et empêcher la fumée et les éclaboussures.
- Tourner la viande une fois selon la recommandation (voir les tableaux à la fin du guide).
- Ne jamais utiliser de verre à l’épreuve de la chaleur (Pyrex®), il ne tolère pas des températures élevées.

Convection rapide



Utilise tous les éléments chauffants ainsi que le ventilateur à convection pour distribuer la chaleur uniformément dans la cavité. La différence principale est que cela ne requiert pas de préchauffage.

Idéal pour les aliments surgelés comme des bâtonnets de poisson ou des pépites de poulet. Les avantages comprennent :

- Diminution du temps de cuisson puisque le préchauffage n’est pas nécessaire.
- Aliments surgelés brunies uniformément et croustillants.

Conseils :

- Commencer la cuisson des aliments surgelés dans un four froid, non préchauffé. L’aliment sera cuit selon le temps donné sur l’emballage.
- Suivre les instructions sur l’emballage pour le temps et la température.
- Il n’est pas nécessaire de retourner l’aliment à mi-cuisson.
- Les aliments surgelés vendus dans des contenants en plastique allant au micro-ondes ne doivent pas être utilisés avec ce mode.
- Cuire les aliments sur la grille en position 3 à moins d’indications contraires par le fabricant.
- Espacer uniformément les aliments dans la casserole.
- Pour le four double, seule une cavité est disponible avec la convection rapide.

Chaud



ATTENTION :

Avec le mode chaud, suivre les directives :

- Ne pas utiliser avec les aliments froids.
- S’assurer de maintenir une température appropriée pour les aliments. La USDA recommande 140 °F ou plus.
- NE PAS chauffer les aliments plus d’une heure.



Avec cette option, les éléments supérieur et inférieur maintiennent une température basse dans la cavité pour garder les aliments à une température de service.

- Utiliser pour garder les aliments cuits chauds pour le service.
- Les températures sont de 140 à 220 °F.
- La température par défaut est 170 °F.
- Les aliments qui doivent être gardés humides doivent être couverts d’un couvercle ou de papier aluminium.

Levage (certains modèles)



Le four utilise les éléments supérieur et inférieur pour maintenir une basse température pendant le levage du pain ou autres beignes.

- Idéal pour le levage de la pâte.
- La gamme de température est de 85 à 110 °F.
- La température par défaut est 100 °F.
- Couvrir légèrement le bol ou le plat et utiliser une grille qui accommode le format du plat.
- Laisser la porte fermée et utiliser l’éclairage du four pour vérifier le levage.

Déshydratation



Pour sécher les aliments avec la chaleur du troisième élément situé dans la paroi du four. Elle circule dans le four par le ventilateur à convection.

Utiliser pour sécher et/ou préserver les aliments comme les fruits, légumes, fines herbes. Ce mode maintient une basse température optimale (100 à 160 °F) pendant que la chaleur circule lentement pour enlever l’humidité. Le four reste en circuit pendant 48 heures avant de se mettre hors circuit automatiquement.

Conseils :

- Sécher la plupart des fruits et légumes à 140 °F ; les fines herbes à 100 °F (voir le tableau approprié).
- Les temps de séchage dépendent de l’humidité et du sucre contenus dans les aliments, de la forme, de la quantité à sécher et de l’humidité dans l’air. Vérifier à mi-temps.
- Des grilles de séchage (non comprises) peuvent être utilisées simultanément.
- Traiter les fruits avec un antioxydant pour éviter la décoloration. Consulter un livre sur la conservation des aliments, bibliothèque ou autres pour plus de détails.

Tableau de déshydratation

Aliments	Préparation	Temps de séchage approximatif (h)	Vérifier
Fruits			
Pommes	Mettre dans ¼ tasse de jus de citron et 2 tasses d'eau, tranches ¼ po.	11 à 15	Légèrement pliants
Bananes	Mettre dans ¼ tasse de jus de citron et 2 tasses d'eau, tranches ¼ po	11 à 15	Légèrement pliants.
Cerises	Laver et assécher. Pour les cerises fraîches, enlever le noyau	10 à 15	Pliable et tendre
Pelures d'oranges	Pelure seulement finement pelée	2 à 4	Sèche et cassante
Tranches d'orange	Tranches de ¼ po	12 à 16	Pelure sèche et cassante, fruit légèrement humide
Anneaux d'ananas			
en boîte	Sécher à la serviette	9 à 13	Souple et pliable
frais	Sécher à la serviette	8 à 12	Souple et pliable
Fraises	Laver et assécher. Tranches de ½ po, peau à l'extérieur, sur la grille	12 à 17	Sèche et cassante
Légumes			
Poivron	Laver et assécher, enlever la membrane, couper en morceau de 1 po	15 à 17	Aspect du cuir
Champignons	Laver et sécher à la serviette. Enlever la queue, puis couper en tranches de 1/8 po, bien sécher.	7 à 12	Aspect cuir et sec
Tomates	Laver et sécher à la serviette, couper en tranches fines, 1/8 po, bien sécher	15 à 20	Sèches, couleur rouge brique
Fines herbes			
Origan, sauge, persil, thym, fenouil	Rincer et sécher avec un essuie-tout	Sécher à 100 °F 4 à 6 hours.	Croustillante et cassante
Basilique	Utiliser les feuilles de 3 à 4 po du haut de la tige. Vaporiser d'eau, secouer et tamponner	Sécher à 100 °F 4 à 6 hours.	Croustillante et cassante

Tournebroche

	Utilise la chaleur radiée de l'élément supérieur. Les aliments sont tournés lentement sur une broche au centre du four. Ainsi, la chaleur est distribuée également sur les aliments.

Ce mode convient pour cuire de grosses pièces de viande (ex. : un rôti, dinde, poulet).

REMARQUE :
Le poids maximum pour le tournebroche est 12 lb.

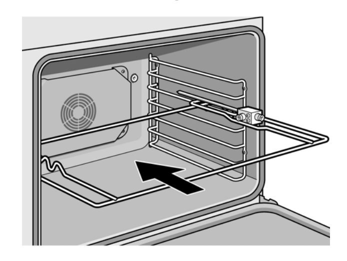
Les avantages sont :
- La saveur et les jus sont scellés.
- Cuit sans ajout de gras ou de liquide.

Conseil :
- Utiliser un thermomètre à viande pour vérifier la température interne.

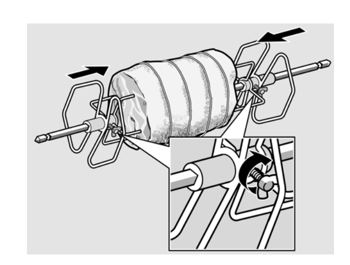
Tableau de Tournebroche

Aliment	Poids (lb)	Température (°F)	Durée (min. par lb)	Température interne (°F)
Bœuf				
Rôti œil de ronde				
Médium saignant	3.0 à 5.5	400 ºF	17 à 23	145
Médium	3.0 à 5.5	400 ºF	18 à 27	160
Côte avec os				
Médium saignant	3.0 à 5.5	400 ºF	17 à 22	145
Médium	3.0 à 5.5	400 ºF	18 à 24	160
Porc				
Rôti de longe, sans os	1.5 à 4.0	400 ºF	20 à 26	160
Volaille				
Poulet entier	4.0 à 8.0	450 ºF	12 à 17	180
Dinde entière	10.0 à 12.0	400 ºF	10 à 12	180
Poitrine de dinde	4.0 à 6.0	400 ºF	16 à 19	170
4 poulets de Cornouilles	1.5 chacun	450 ºF	Total 60 à 70 min.	180
Agneau				
Gigot				
Médium	4.0 à 5.0	400 ºF	20 à 23	160
Bien cuit	4.0 à 5.0	400 ºF	27 à 29	170

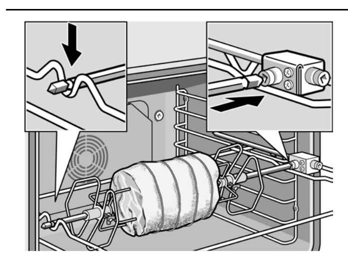
Assemblage du tournebroche



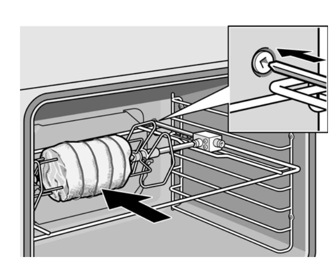
1. Insérer la grille à mi-chemin en position 4.



2. Faire glisser la fourche gauche dans la broche et serrer la vis.
3. Insérer la viande ou la volaille sur la broche.
4. Faire glisser la fourche droite dans la broche et serrer la vis.
5. Vérifier l’équilibre de l’aliment sur la broche en la roulant entre les paumes des mains. Un aliment mal équilibré ne cuira pas uniformément.

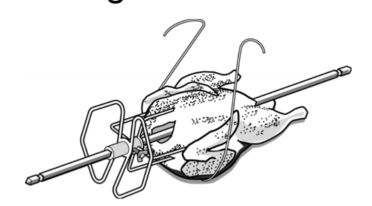


6. Placer la briche sur la grille.

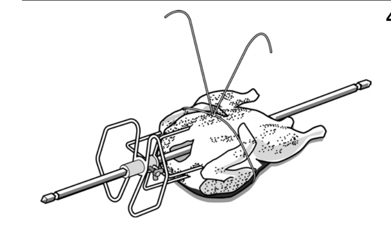


7. Placer la grille dans le four et insérer l’arbre d’entraînement dans l’ouverture sur la paroi arrière du four.
8. Au besoin, tourner la broche légèrement afin que l’arbre d’entraînement s’insère adéquatement dans l’ouverture.
9. Insérer la grille plate en position 0 et placer la lèchefrite pour capter les égouttements.

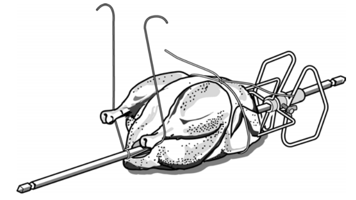
Ficelage de la volaille



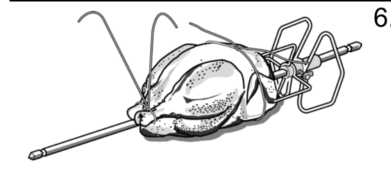
1. Faire glisser une des fourches sur la broche avec les dents pointant vers la pointe de la broche. Serrer lâchement la vis pour l’empêcher de glisser.
2. Insérer la broche dans la volaille en la maintenant en place avec la fourche.
3. Couper une longueur de 24 po de corde et la placer sous la volaille, poitrine vers le haut. Avoir la même longueur de corde de chaque côté.



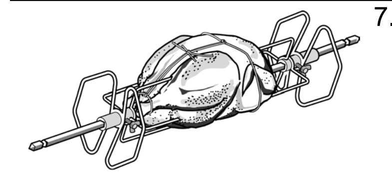
4. Enrouler chaque extrémité de la corde autour des ailes en serrant la corde ensemble vers le haut et en y faisant un nœud. Ne pas couper l’excédant de la corde.



5. Couper une autre longueur de 20 po et la mettre sous le dos. Enrouler autour de la queue, ensuite autour de la broche, enrouler la corde et faire un nœud serré.



6. Tirer les cuisses vers le haut sur la broche, enrouler la corde et faire un nœud serré.



7. Rassembler toutes les cordes et faire un nœud. Ajouter l’autre fourche et pousser les dents dans les cuisses pour bien maintenir.
8. Vérifier l’équilibre en roulant la broche dans les paumes. La volaille ne doit pas tourner ni être lâche. Si tel est le cas, rattacher la volaille, car elle ne cuira pas uniformément.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Autonettoyage

	**AVERTISSEMENT :**
	· Pendant l'autonettoyage, de petites quantités de monoxyde de carbone peuvent se produire et l'isolation en fibre de verre peut créer une petite quantité de formaldéhyde pendant les quelques premiers cycles de nettoyage. Afin de minimiser l'exposition à ces substances, assurer une bonne ventilation en ouvrant une fenêtre ou avec un ventilateur ou une hotte. · Ne pas obstruer les évents pendant l'autonettoyage. Toujours faire fonctionner selon les instructions données dans ce guide. • Pour l'autonettoyage, s'assurer que la porte est verrouillée et qu'elle ne s'ouvre pas. Si elle ne se verrouille pas, arrêter le cycle et communiquer avec un centre de service.

Pendant l'autonettoyage, le four chauffe à une température très élevée pour brûler les saletés.

ATTENTION :
Essuyer l'excédant de saleté avant l'autonettoyage

ATTENTION :
Ne pas nettoyer les pièces ni les accessoires dans le four pendant l'autonettoyage.

Régler l'autonettoyage :

1. Tourner le cadran mode chauffage à nettoyer (CLEAN).
2. Tourner le cadran mode température à nettoyer (CLEAN).
3. Régler la durée (1 h 30 à 2 h 30) avec + et -.

L'autonettoyage commence après quelques secondes et le four est verrouillé, lequel peut être ouvert seulement lorsqu'il est froid.

Pour annuler, tourner le cadran mode chauffage à arrêt.

Un chiffon humide est la meilleure façon d'enlever les résidus dans le four.

REMARQUES :

- Pour four double, pendant l'autonettoyage d'un four, l'autre four doit être hors circuit.
- L'éclairage ne peut être mis en circuit pendant ce cycle.
- L'émail spécial résistant à la chaleur et les composants polis peuvent se décolorer avec le temps. Ceci est normal et ne nuit pas au fonctionnement. Il ne faut en aucun cas utiliser des tampons à récurer ou un nettoyant abrasif pour traiter la décoloration.

Éviter ces nettoyants

Ne pas utiliser de nettoyants à four de type commercial comme Easy Off®. Cela peut endommager le fini du four et les pièces.

Ne jamais utiliser de tampons à récurer ni de nettoyants abrasifs.

Guide de nettoyage

Pièces	Recommandations
Lèchefrite et grille	Laver à l'eau chaude savonneuse. Bien rincer et assécher ou frotter légèrement avec une poudre nettoyante ou un tampon savonneux comme indiqué. NE PAS nettoyer dans le four autonettoyant.

Pièces	Recommandations
Tournebroche	Laver à l'eau chaude savonneuse. Bien rincer et assécher ou frotter légèrement avec une poudre nettoyante ou un tampon savonneux comme indiqué. Faire tremper les fourches et la broche dans l'eau chaude savonneuse pendant 1 heure. Les résidus d'aliments s'enlèvent facilement. NE PAS nettoyer dans le four autonettoyant.
Grille plate	Laver à l'eau chaude savonneuse. Bien rincer et assécher ou frotter légèrement avec une poudre nettoyante ou un tampon savonneux comme indiqué. NE PAS nettoyer dans le four autonettoyant. Si la grille est lavée dans le four autonettoyant, elle perdra son fini brillant et peut ne pas glisser facilement. Si cela se produit, essuyer les bords avec un peu d'huile végétale et enlever l'excès.
Grille télescopique	Laver à l'eau chaude savonneuse. Bien rincer et assécher ou frotter légèrement avec une poudre nettoyante ou un tampon savonneux comme indiqué. Éviter que la poudre nettoyante ne s'incruste dans les rainures. Lubrifier au besoin. Utiliser seulement un lubrifiant pour aliments pour température élevée. NE PAS nettoyer dans le four autonettoyant.
Joint en fibre de verre	NE PAS NETTOYER LE JOINT.
Verre	Laver avec de l'eau savonneuse ou un nettoyant pour vitres. Utiliser du Fantastik® ou Formula 409® pour enlever les éclaboussures de graisse.
Surfaces peintes	Laver avec de l'eau savonneuse ou un nettoyant pour vitres. Utiliser du Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge propre ou un essuie-tout et essuyer. Éviter d'utiliser un nettoyant en poudre, tampon en laine d'acier et nettoyant à four.

Pièces	Recommandations
Surfaces en porcelaine	Essuyer immédiatement les déversements acides comme jus de fruits, lait et tomate avec un chiffon propre. Ne pas utiliser une éponge ou un chiffon sur la porcelaine chaude. Une fois refroidi, nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquer Bon Ami® ou Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincer et assécher. Pour les taches tenaces, utiliser un tampon savonneux. Il est normal que de fines lignes apparaissent avec le temps à cause de l'exposition à la chaleur et au papier aluminium.
Surfaces en acier inoxydable	Toujours essuyer ou frotter dans le sens du grain. Nettoyer avec une éponge savonneuse, rincer et assécher ou essuyer avec du Fantastik® ou Formula 409® sur un essuie-tout. Protéger et polir avec Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Enlever les taches avec un chiffon humide de vinaigre blanc. Utiliser Bar Keeper Friend® pour enlever la décoloration.
Plastique et contrôles	Lorsque refroidi, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et assécher.
Sonde	Essuyer avec de l'eau savonneuse. Ne pas immerger. Ne pas laver au lave-vaisselle.
Zone imprimée (mots et chiffres)	Ne pas utiliser de nettoyant abrasif ou solvant à base de pétrole.

Entretien

Remplacement de l'ampoule du four

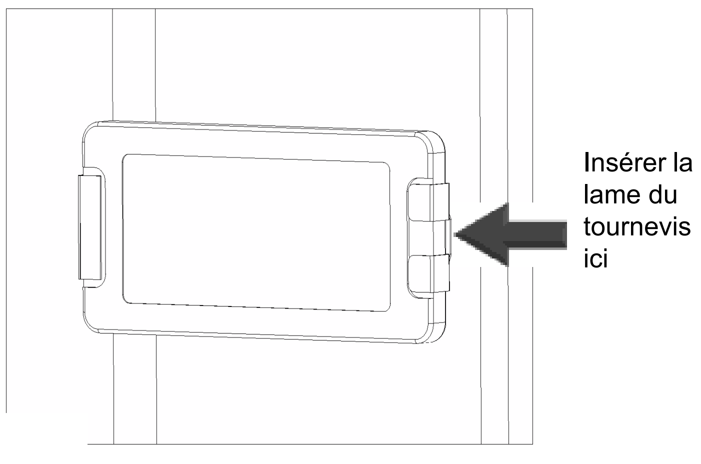


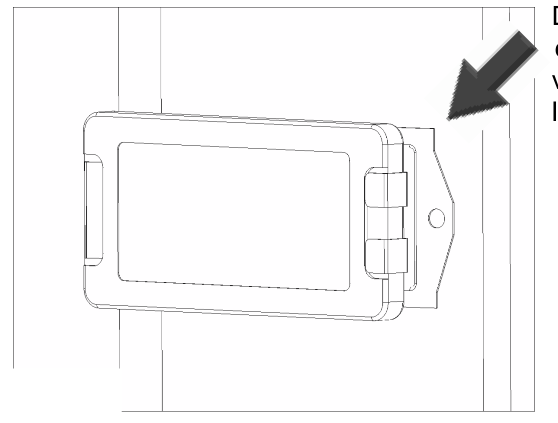
	ATTENTION :
	· S'assurer que l'appareil et les ampoules sont froids et que l'alimentation est hors circuit avant de remplacer les ampoules. Sinon cela peut causer un choc électrique ou des brûlures. · Les lentilles doivent être en place pendant l'utilisation de l'appareil. · Les lentilles servent à protéger l'ampoule. · Les lentilles sont en verre. Manipuler avec soin pour éviter tout bris. Le verre brisé peut causer des blessures. • La douille est sous tension lorsque la porte est ouverte.

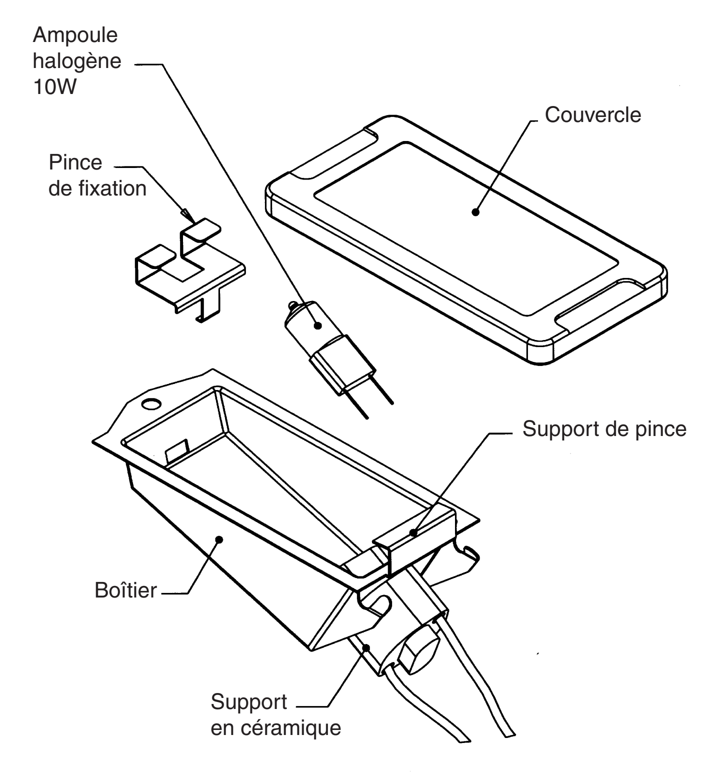
Utiliser seulement une ampoule halogène 10 watts, 12 volts, à tige double vendue dans les magasins.

Utiliser un chiffon propre et sec pour manipuler l'ampoule halogène afin de maximiser la durée de l'ampoule.

Remplacer l'ampoule halogène dans la paroi latérale :

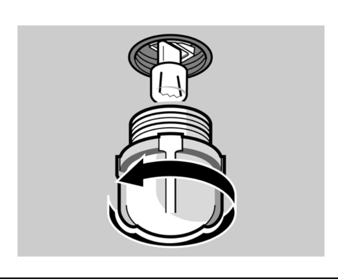




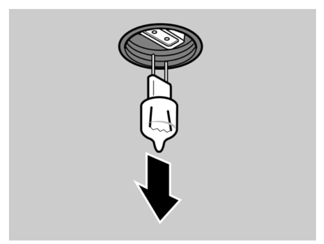


1. Fermer le coupe-circuit.
2. Enlever les grilles.
3. Insérer la lame plate du tournevis entre la pince de fixation et le boîtier.
4. Tenir le couvercle en verre avec deux doigts le long du bord pour éviter que le couvercle ne tombe au fond du four.
5. Tourner délicatement la lame pour dégager le couvercle en verre.
6. Enlever le couvercle et la pince de fixation
7. Enlever l'ampoule en saisissant et faisant glisser l'ampoule droite jusqu'à ce que les 2 tiges se dégagent du support en céramique.
8. Ne pas toucher au verre de l'ampoule de rechange avec les doigts, sinon elle grillera. Saisir l'ampoule de rechange avec un essuie-tout ou un mouchoir de papier, les tiges face vers le bas. Placer les 2 tiges dans le support en céramique de façon à ce qu'elles s'insèrent.
9. Presser l'ampoule en place.
10. Faire glisser la lentille de protection dans la pince et pousser l'autre extrémité jusqu'à ce que la pince de fixation s'enclenche en place dans le boîtier.
11. Réenclencher le coupe-circuit.

Remplacer l’ampoule halogène du four



1. Couper le circuit au coupe-circuit.
2. Enlever le couvercle en verre en le dévissant.



3. Enlever l’ampoule halogène et remplacer en saisissant l’ampoule de rechange avec un chiffon propre et sec.
4. Remettre le couvercle en verre.
5. Remettre l’alimentation en circuit (fusible ou coupe-circuit).

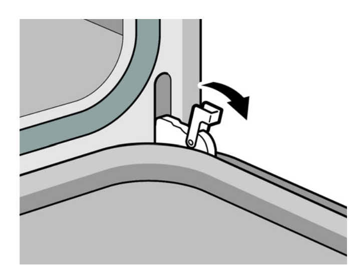
Retrait de la porte



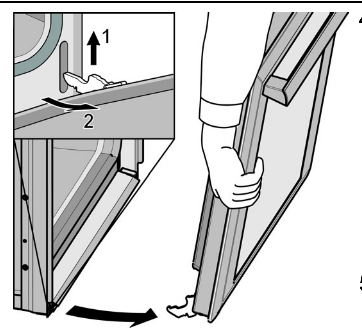
ATTENTION :
Au moment de retirer la porte :

- S’assurer que le four est froid et que l’alimentation au four est hors circuit. Sinon, cela peut causer un choc électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et fragile. Le devant est en verre. Manipuler avec soin.
- Saisir seulement les côtés de la porte. Ne pas saisir la poignée car elle peut basculer dans la main et causer des dommages ou des blessures.
- Si la porte n’est pas saisie fermement cela peut causer des dommages au produit ou des blessures.
- Pour éviter des blessures avec les fixations de charnières, s’assurer que les deux leviers sont sécuritaires avant d’enlever la porte. Ne pas forcer la porte en l’ouvrant ou en la fermant, la charnière peut s’endommager et causer des blessures.
- Ne pas déposer la porte enlevée sur des objets pointus, cela peut briser le verre. Mettre la porte à plat sur une surface unie et de façon à ce qu’elle ne tombe pas.

Retirer la porte :

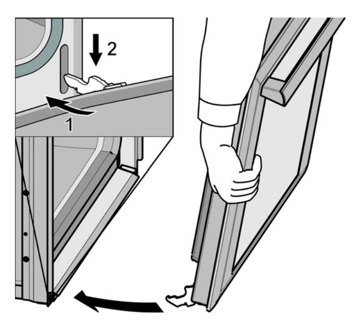


1. S’assurer de lire l’avertissement ATTENTION, ci-contre, avant d’enlever la porte.
2. Ouvrir complètement la porte.
3. Tourner les leviers de charnières vers soi.

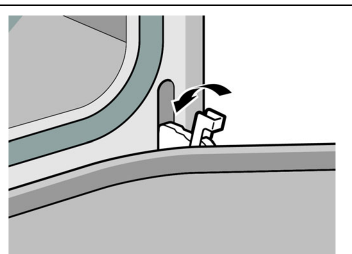


4. En tenant la porte fermement par les côtés, fermer délicatement la porte jusqu’à ce qu’elle arrête aux leviers, environ 30° de la position fermée.
5. Soulever délicatement la porte hors des fentes de charnières. Tenir fermement ; la porte est lourde.
6. Déposer la porte dans un endroit sécuritaire.

Remettre la porte :



1. Tenir la porte fermement avec les deux mains.
2. Tenir la porte à un angle de 30° de la position fermée et insérer les charnières dans les fentes. Il faudra peut-être faire basculer légèrement la porte, avant et arrière, pour bien mettre en place.
3. Il faudra peut-être enlever la porte et la remettre jusqu’à ce que les charnières soient bien en place dans les fentes.



4. Ouvrir la porte complètement pour exposer les charnières, leviers et fentes.
5. Pousser les leviers vers l’avant jusqu’à ce qu’ils soient bien en place dans la fixation.
6. Fermer et ouvrir la porte lentement pour s’assurer qu’elle est bien installée. Elle doit être droite et non croche.

Service

Avant d’effectuer un appel de service

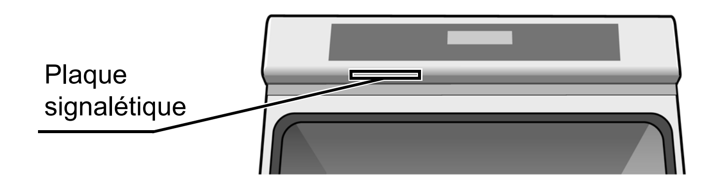
Guide de dépannage

Problème	Causes possibles et solutions
La porte du four est verrouillée et ne s’ouvre pas, même une fois le four refroidi	Fermer le four au coupe-circuit, attendre 5 minutes. Remettre le coupe-circuit. Le four devrait se remettre en fonction.

Problème	Causes possibles et solutions
Le four ne chauffe pas	Vérifier le coupe-circuit ou le fusible résidentiel. S’assurer que l’alimentation est fournie eu fur ; que la température a été sélectionnée.
Le four ne cuit pas uniformément	Consulter les tableaux pour les positions de grilles recommandées. Voir *Pour profiter pleinement de l’appareil* pour des conseils.
Les résultats de cuisson ne sont pas comme prévu	Consulter les tableaux pour les positions de grilles recommandées. Voir *Pour profiter pleinement de l’appareil* pour des conseils. Vérifier la calibration du four au besoin, Voir *Décalage de la température du four.*
Les aliments prennent plus de temps à cuire que prévu	Le four est calibré avec soin pour donner des résultats précis. Toutefois, la température peut être décalée si les aliments sont trop brunis ou trop pâles. Voir *Décalage de la température du four.*
Aliments trop cuits	Le four est calibré avec soin pour donner des résultats précis. Toutefois, la température peut être décalée si les aliments sont trop brunis ou trop pâles. Voir *Décalage de la température du four.*
Résultats de cuisson à convection et convection réelle non comme prévu	La température du four doit être réduite manuellement de 25 °F. Voir les tableaux et les conseils pour les positions de grilles, temps de cuisson et choix de casseroles. Régler la calibration au besoin. Voir *Décalage de la température du four.*
Température du four trop chaude ou trop froide.	Le thermostat requiert un réglage. Voir *Décalage de la température du four.*
L’éclairage d four ne fonctionne pas adéquatement	Remplacer ou réinsérer l’ampoule selon le cas. Si l’on touche à l’ampoule avec les doigts, cela peut faire griller l’ampoule.
L’éclairage du four ne s’éteint pas	Vérifier s’il y a une obstruction avec la porte ou si la charnière est pliée.
Impossible d’enlever le couvercle de l’ampoule	Il peut y avoir une accumulation de saleté autour du couvercle. Essuyer avec un chiffon sec et propre avant d’enlever le couvercle.
Le four ne s’autonettoie pas adéquatement.	Laisser le four refroidir avant l’autonettoyage. Toujours essuyer les saletés et déversements avant l’autonettoyage. Si le four est très sale, régler à la durée de nettoyage maximale.
Pendule et minuterie ne fonctionnent pas adéquatement	S’assurer que l’alimentation électrique est fournie au four.
E et un chiffre figurent à l’affichage et il y a un bip	Ceci est un code d’erreur. Presser + et – simultanément pour arrêter la tonalité et effacer l’affichage. Faire la remise au besoin. Si le code erreur demeure, noter le code et téléphoner à un centre de service autorisé.
Forte odeur lorsque le four est mis en circuit.	Ceci est normal avec un nouveau four et l’odeur disparaîtra avec le temps. Actionner l’autonettoyage pour enlever l’odeur plus rapidement.
Le contrôle ne fait rien lorsqu’une touche est pressée	S’assurer que la touche est propre. Presser le centre de la touche. Utiliser le plat du doigt.
Le ventilateur fonctionne pendant des modes qui ne requièrent pas de convection	Sur certains modèles, le ventilateur fonctionne pendant que le four préchauffe pour le mode cuisson. Ceci est normal.
De l’air chaud ou de la vapeur s’échappe de l’évent	Ceci est normal. Ne pas obstruer l’évent.
Le ventilateur de refroidissement fonctionne même si le four est fermé.	Ceci est normal. Il continue à fonctionner jusqu’à ce que le four ait suffisamment refroidi.

Plaque signalétique

La plaque signalétique donne les numéros de modèles et de série. La consulter au moment de demander un service. Son emplacement est illustré ci-dessous.



Comment obtenir un service ou des pièces

Pour un service, voir l’information au début du guide. Avoir l’information donnée sur la plaque signalétique au moment de faire un appel de service.

Couper ici

TABLEAU DE CUISSON À CONVECTION-ALIMENTS ET METS CUISINÉS

Aliments	Mode cuisson recommandé	Température du four	Préchauffage	Nombre de grilles	Position de grilles	Durée
Gâteaux						
Des anges	Cuisson à convection	325 °F	Oui	Simple	1	35 à 50 minutes
Bundt	Cuisson à convection	325 °F	Oui	Simple	2	45 à 65 minutes
Petits gâteaux	Convection réelle	325 °F	Oui	Simple	4	17 à 27 minutes
	Convection réelle	325 °F	Oui	Multiple	2 et 5	17 à 27 minutes
	Convection réelle	325 °F	Oui	Multiple	1, 3 et 5	17 à 27 minutes
Rond à étages	Cuisson à convection	325 °F	Oui	Simple	3	28 à 40 minutes
	Cuisson à convection	325 °F	Oui	Multiple	2 et 5	28 à 40 minutes
Gâteau plat	Cuisson à convection	325 °F	Oui	Simple	3	45 à 60 minutes
Biscuits						
Brownies	Cuisson à convection	325 °F	Oui	Simple	3	33 à 40 minutes
Brisures de chocolat						
Barres	Cuisson à convection	325 °F	Oui	Simple	3	8 à 10 minutes
Au sucre	Convection réelle	325 °F	Oui	Simple	3	8 à 10 minutes
	Convection réelle	325 °F	Oui	Multiple	2 et 5	8 à 10 minutes
	Convection réelle	325 °F	Oui	Multiple	1, 3 et 5	8 à 10 minutes
Plats surgelés						
Bâtonnets de poisson	Convection rapide	Sur emballage	Non	Simple	3	Durée indiquée sur l’emballage
	Convection rapide	Sur emballage	Non	Multiple	2 et 5	Durée indiquée sur l’emballage
Pain à l’ail, bâtonnets	Convection rapide	Sur emballage	Non	Simple	3	Durée indiquée sur l’emballage
Pépites de poulet et galettes	Convection rapide	Sur emballage	Non	Simple	3	Durée indiquée sur l’emballage
Frites, rondelles d’oignon	Convection rapide	Sur emballage	Non	Simple	3	Durée indiquée sur l’emballage
	Convection rapide	Sur emballage	Non	Multiple	2 et 5	Durée indiquée sur l’emballage

Aliments	Mode cuisson recommandé	Température du four	Préchauffage	Nombre de grilles	Position de grilles	Durée	Format et type de plats
Pâtisseries							
Chou à la crème	Convection réelle	400 °F	Oui	Simple	3	23 à 33 minutes	Plaque à biscuits
	Convection réelle	400 °F	Oui	Multiple	2 et 5	23 à 33 minutes	Plaque à biscuits
	Convection réelle	400 °F	Oui	Multiple	1, 3 et 5	23 à 33 minutes	Plaque à biscuits
Pâtisserie	Convection réelle	400 °F	Oui	Simple	3	10 à 12 minutes	Plaque à biscuits
Tartes							
1 croûte	Cuisson à convection	475 °F	Oui	Simple	2	8 à 12 minutes	Plat à tarte 9 po
2 croûtes, fruits	Cuisson à convection	375 °F	Oui	Simple	2	45 à 60 minutes	Plat à tarte 9 po
Surgelée	Cuisson à convection	375 °F	Oui	Simple	3	70 à 85 minutes	Plat à tarte 9 po
Meringue	Cuisson à convection	350 °F	Oui	Simple	2	10 à 15 minutes	Plat à tarte 9 po
Pacane	Cuisson à convection	350 °F	Oui	Simple	2	45 à 60 minutes	Plat à tarte 9 po
Citrouille	Cuisson à convection	425 °F/350 °F	Oui	Simple	2	5 min/35 à 45 min	Plat à tarte 9 po
Pizza							
Pierre à cuisson	Cuisson à convection	425 °F	Oui	Simple	2	Durée de recette	Pierre à cuisson
Fraîche	Cuisson à convection	425 °F	Oui	Simple	2	Durée de recette	Plat à pizza
Surgelée, à levage	Cuisson à convection	Sur l'emballage	Oui	Simple	Sur l'emballage	Durée de recette	Directives sur emballage
Surgelée, croûte mince	Cuisson à convection	Sur l'emballage	Oui	Simple	Sur l'emballage	Durée de recette	Directives sur emballage
Pains rapides							
Biscuits	Convection réelle	325 °F	Oui	Simple	2	10 à 20 minutes	Plaque à biscuits
	Convection réelle	325 °F	Oui	Multiple	2 et 5	10 à 20 minutes	Plaque à biscuits
Pain	Cuisson à convection	350 °F	Oui	Simple	2	48 à 60 minutes	Moule 8 x 4 po
Muffins	Convection réelle	400 °F	Oui	Simple	3	14 à 25 minutes	Moules à muffins 12 tasses
	Convection réelle	400 °F	Oui	Multiple	2 et 5	14 à 25 minutes	Moules à muffins 12 tasses
Pains à levure							
Petits pains	Convection réelle	375 °F	Oui	Simple	3	10 à 20 minutes	Plaque à biscuits
	Convection réelle	375 °F	Oui	Multiple	1 et 4	10 à 20 minutes	Plaque à biscuits
	Convection réelle	375 °F	Oui	Multiple	1, 3 et 5	10 à 20 minutes	Plaque à biscuits
Pain	Cuisson à convection	400 °F	Oui	Simple	2	22 à 35 minutes	Moules à pain 9 x 5 po
Pains sucrés	Convection réelle	325 °F	Oui	Simple	3	20 à 25 minutes	Plaque à biscuits

Ce tableau est un guide. Suivre les directives sur l'emballage ou de la recette.

Couper ici

Couper ici

TABLEAU DE CUISSON À CONVECTION - VIANDES

Aliments	Mode cuisson recommandé	Température du four	Position de grilles	Température interne de cuisson	Durée	Couvrir les aliments	Temps d'attente
Bœuf							
Rôti, 2 à 3 lb	Rôtissage	350 °F	2	Cuit, 170 °F	1 ½ à 2 h	Oui	Aucun
Hamburger, ¾ po d'épaisseur	Gril	Haut	6	Médium, 160 °F	Côté 1 – 5 à 8 Côté 2 – 4 à 6	Non	Aucun
Faux-filet, sans os 3 à 3,5 lb	Rôtissage à convection	325 °F	2	Médium saignant, 145 °F	27 à 31 min/lb	Non	10 à 15 min
Faux-filet, sans os 3 à 3,5 lb	Rôtissage à convection	325 °F	2	Médium, 160 °F	30 à 38 min/lb	Non	10 à 15 min
Surlonge, sans os, 3 à 3,5 lb	Rôtissage à convection	325 °F	2	Médium saignant, 145 °F	18 à 33 min/lb	Non	10 à 15 min
Surlonge, sans os, 3 à 3,5 lb	Rôtissage à convection	325 °F	2	Médium, 160 °F	30 à 35 min/lb	Non	10 à 15 min
Steak, 1 po d'épaisseur	Gril	Haut	6	Médium saignant, 145 °F	Côté 1 – 5 à 8 Côté 2 – 4 à 6	Non	Aucun
Steak, 1 po d'épaisseur	Gril	Haut	6	Médium, 160 °F	Côté 1 – 8 à 9 Côté 2 – 5 à 7	Non	Aucun
Steak, 1 ½ po d'épaisseur Côté 2 – 9 à 11	Gril à convection	Haut	6	Médium 160 °F	Côté 1 – 11 à 13	Non	Aucun
Filet	Rôtissage à convection	425 °F	2	Médium saignant, 145 °F	15 à 24 min	Non	5 mi
Agneau							
Gigot, sans os 4 à 6 lb	Rôtissage à convection	325 °F	2	Médium 160 °F	30 à 35 min/lb	Non	10 à 15 min
Côtelettes, 1 po d'épaisseur	Gril	Haut	4	Médium saignant, 145 °F	Côté 1 – 4 à 6 Côté 2 – 4 à 5	Non	Aucun
Côtelettes, 1 po d'épaisseur	Gril	Haut	4	Médium, 160 °F	Côté 1 – 5 à 7 Côté 2 – 5 à 6	Non	Aucun

Aliments	Mode cuisson recommandé	Température du four	Position de grilles	Température interne de cuisson	Durée	Couvrir les aliments	Temps d'attente
Porc							
Tranches de jambon ½ po d'épaisseur	Gril	Haut	5	160 °F	Côté 1 – 4 à 5 Côté 2 – 3 à 4	Non	Aucun
Longe 1 ½ à 3 lb	Rôtissage à convection	350 °F	2	Médium 160 °F	19 à 36 min/lb	Non	10 à 15 min
Longe 3 à 6 lb	Rôtissage à convection	350 °F	2	Médium 160 °F	14 à 23 min/lb	Non	10 à 15 min
Côtelettes, 1 po d'épaisseur	Gril	Moyen	4	Médium 160 °F	Côté 1 – 8 à 10 Côté 2 – 8 à 9	Non	Aucun
Côtelettes, 1 ½ po d'épaisseur	Gril à convection	Haut	4	Médium 160 °F	Côté 1 – 9 à 11 Côté 2 – 8 à 10	Non	Aucun
Saucisses fraîches	Gril	Haut	4	170 °F	Côté 1 – 3 à 5 Côté 2 – 2 à 4	Non	Aucun
Filet, 2 à 3 lb	Rôtissage à convection	350 °F	3	Médium 160 °F	18 à 28 minutes/lb	Non	5 à 10 min
Volaille							
Poulet Poitrine avec os	Gril à convection	450 °F	3	170 °F	Côté 1 – 18 à 22 Côté 2 – 17 à 20	Non	Aucun
Cuisse avec os	Gril	Bas	3	180 °F dans la cuisse	Côté 1 – 14 à 15 Côté 2 – 12 à 13	Non	Aucun
Entier, 3,5 à 8 lb	Rôtissage à convection	375 °F	2	180 °F dans la cuisse	13 à 20 min/lb	Non	Aucun
Poulet de Cornouailles, 1 à 1 ½ lb	Rôtissage à convection	350 °F	2	180 °F dans la cuisse	45 à 75 min, temps total	Non	Aucun
Dinde							
Poitrine, 4 à 8 lb	Rôtissage à convection	325 °F	2	170 °F	19 à 23 min/lb	Non	15 à 20 min pour un dépeçage aisé
Non farcie 12 à 19 lb	Rôtissage à convection	325 °F	1	180 °F dans la cuisse	9 à 14 min, temps total	aluminium pour empêcher de trop brunir	15 à 20 pour un dépeçage aisé
Non farcie 20 à 25 lb	Rôtissage à convection	325 °F	1	180 °F dans la cuisse	6 à 12 min, temps total	aluminium pour empêcher de trop brunir	15 à 20 min pour un dépeçage aisé
Fruits de mer							
Filet de poisson, ¾ à 1 po d'épaisseur	Gril	Bas	3	145 °F	11 à 15 min	Non	Aucun

Les durées de rôtissage sont approximatives et peuvent varier selon la forme de la viande.

Couper ici

ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE

Couverture de la garantie :

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances dans cet énoncé de garantie limitée s'applique seulement aux fours encastrés Thermador vendu au premier acheteur, en autant que le produit ait été acheté :

- pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'en fait en tout temps a été utilisé pour un usage domestique normal ;
- nouveau au détail (non en montre, tel quel ou un retour), qu'il n'est pas destiné à la revente ni à un usage commercial et
- aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans le pays où l'appareil a été acheté.

Les garanties données ici s'appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas transférables.

Thermador se réserve le droit de demander une preuve d'achat au moment de la réclamation sous garantie afin de confirmer que le produit est à même la période de garantie limitée.

S'assurer de retourner la carte d'enregistrement, quoiqu'elle n'est pas nécessaire pour la garantie, c'est la façon dont Thermador peut vous aviser dans le cas d'un avis de rappel ou de sécurité du produit.

Durée de la garantie

Thermador garantit que le produit ne présente aucun défaut de matériaux ou de fabrication pour une période douze (12) mois à compter de la date d'achat. La durée commence à la date d'achat et ne sera pas allongée, prolongée, interrompue pour quelle que raison que ce soit. Les frais de main-d'œuvre et d'expédition sont compris dans la couverture de base.

Réparation ou remplacement comme solution exclusive :

Pendant la période de garantie, Thermador ou un de ses centres de service autorisés réparera le produit sans frais (sujet à certaines limitations indiquées dans le présent document), si le produit présente un défaut de fabrication ou de matériaux. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors Thermador remplacera le produit (un modèle supérieur peut être disponible, à la seule discrétion de Thermador, moyennant des frais additionnels). Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de Thermador. Toute pièce et tout composant réparés doit être identique à la pièce d'origine à des fins de cette garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de Thermador est de faire réparer le produit défectueux par un centre de service autorisé pendant les heures d'affaires normales. Pour la sécurité et éviter des dommages à la propriété, Thermador recommande fortement de ne pas réparer le produit soi-même, par une personne non qualifié ; Thermador ne sera pas tenu responsable des réparations ou du travail effectué par une personne non autorisée. Si le consommateur désire faire réparer par une personne autre qu'une personne autorisée, CETTE GARANTIE EST AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les centres de service autorisés sont les personnes ou les compagnies qui ont été spécialement formées sur les produits Bosch et qui possèdent, selon l'opinion de Thermador, une réputation supérieure pour le service à la clientèle et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliations ou représentants de Bosch). Nonobstant ce qui suit, Thermador ne sera pas tenu responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de service autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement hasardeux, dangereux ; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, Thermador pourrait payer les frais de main-d'œuvre et de pièces et expédier les pièces à un centre de service autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour toute durée de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de service, en autant qu'il accepte l'appel de service.

Produit hors **garantie** :

Thermador n'a aucun obligation, par loi ou autre, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

Exclusions à la garantie :

La garantie décrite dans le présent document exclut tout défaut ou dommage non directement relié à Thermador, incluant sans limitation, un ou plusieurs de ce qui suit :

- utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant sans limitation toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur,

utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin) ;

- mauvaise conduite, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit) ; Adjustment, alteration or modification of any kind.
- ajustement, modification ou altération de toute sorte;
- manquement à la conformité des normes applicables fédérales, provinciales, municipales ou électrique du pays, codes de plomberie et/ou de construction, réglementation ou lois, incluant le manquement d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et réglementations de construction et d'incendie locaux ;
- usure ordinaire, déversements d'aliments, liquide, accumulation de graisse ou autres substances accumulées dans, sur ou autour du produit ; et
- toute force ou tout facteur externe, élémentaire et/ou environnemental, incluant sans limitation, pluie, vent, sable, inondation, incendie, coulée de boue, gel, humidité excessive et exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, problème de structure autour de l'appareil et actes de Dieu.

En aucun cas, Thermador ne sera tenu responsable des dommages survenus à la propriété, incluant les armoires, planchers, plafonds et autres objets ou structures autour du produit. Également exclus de la garantie, égratignures, encoches, enfoncement et dommages esthétiques sur les surfaces externes ou les pièces exposées ; produit sur lequel le numéro de série a été modifié, altéré, effacé, enlevé ; appel de service pour enseigner le fonctionnement du produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit ; correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du produit, incluant l'électricité, la plomberie et autres connexions nécessaires, pour un plancher/fondation appropriée, et pour toute modification incluant, sans limitation, armoire, mur, plancher, tablette, etc.) et la remise de coupe-circuit ou remplacement de fusible.

SELON LA PORTÉE PERMISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE DONNE DES SOLUTIONS EXCLUSIVE RELATIVEMENT AU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SURVIENNE PAR CONTRAT OU TORT (INCLUANT RESPONSABILITÉ STRICTE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, TOUTE GARANTIE PAR LOI, À DES FINS DE COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES, OU AUTRE, SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE EFFECTIVE DE LA GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. EN AUCUN CAS, LE FABRICANT NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES, SPÉCIAUX, INDIRECTS, PERTES D'AFFAIRES, ET/OU DOMMAGES PUNITIFS, PERTES, FRAIS INCLUANT SANS LIMITATION LE MANQUEMENT AU TRAVAIL, REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, FRAIS DE REMODELAGE SURVENUS À CAUSE DE DOMMAGES DIRECTS DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BOSCH OU AUTRE. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS SUSMENTIONNÉES PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER. CETTE GARANTIE DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES ET IL PEUT Y EN AVOIR D'AUTRES QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative de modifier, changer ou amender cette garantie ne peut être effective sans le consentement écrit autorisé par un officier de BSH.

Contenido

Este aparato Thermador fue hecho por
BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

¿Preguntas?

1-800-735-4328

www.thermador.com

¡Con gusto lo atenderemos!

Acerca de este manual

Cómo está organizado este manual

Usted puede sacar el mayor provecho de su horno nuevo si lee este manual de principio a fin. De este modo usted conocerá su aparato de una forma sistemática y se podrá familiarizar con su operación y sus funciones.

El manual consiste de las siguientes secciones:

- La sección de “*Seguridad*” proporciona información sobre cómo operar su horno de modo seguro.
- “*Comenzar*" lo introduce a los componentes y funciones del horno.
- La sección "*Operación*" ofrece instrucciones paso a paso de cómo operar su horno.
- En "*Sacar el mayor provecho de su aparato*" usted puede encontrar una lista de muchos alimentos comunes con el modo de horno apropiado, así como la temperatura, posición de rejilla y tiempo de hornear. Esta sección ofrece también consejos sobre los utensilios para horno y la preparación de la comida.
- "*Limpieza y Mantenimiento*" le ofrece información sobre cómo limpiar y cuidar las diferentes partes del horno.
- La sección "*Servicio*" incluye su garantía y consejos para resolver problemas.
- Las secciones “*Tablas de Cocinar*” son guías removibles para usar los modos de cocinar correctos y las posiciones de rejilla para diferentes alimentos comunes.
- Póngale atención especial a las instrucciones importantes de seguridad en la sección "*Seguridad*".

Seguridad



Instrucciones Importantes de Seguridad

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



ADVERTENCIA:

Con el cuidado apropiado, su aparato está diseñado para un funcionamiento seguro y confiable. Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo. Estas precauciones reducen el riesgo de sufrir quemaduras, una descarga eléctrica, fuego y lesiones. Cuando usa aparatos de cocina, se deben observar precauciones básicas de seguridad, incluyendo las que aparecen en las siguientes páginas.

Instalación y mantenimiento correcto

Pídale al instalador que le muestre el lugar del cortacircuito o del fusible. Márquelo para referencias en el futuro.

Este aparato debe ser instalado y aterrizado correctamente por un técnico calificado. Conecte sólo a una toma de corriente aterrizada. Consulte las instrucciones de instalación para detalles.

Este aparato es solamente para uso residencial normal. No está aprobada para el uso en exteriores u otros usos no caseros (incluyendo en aviones o barcos). Consulte la declaratoria de garantía. Si usted tiene alguna pregunta, contacte al fabricante.

No guarde o use químicos corrosivos, vapores, inflamables o productos no alimenticios en o cerca de este aparato. El uso de químicos corrosivos cuando calienta o limpia el horno dañará el aparato y podría causar lesiones. Este aparato está diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos y no debe ser usado para otros propósitos.

No opere este aparato si no funciona bien o si fue dañado. Contacte a un proveedor de servicio autorizado.

No obstruya las aberturas de ventilación del horno.

No repare o reemplace ninguna parte del aparato a menos que fue recomendado específicamente en este manual. Consulte a un centro de servicio autorizado por la fábrica para cualquier servicio que necesite.

En el caso de un error, la pantalla parpadea y emite pitidos continuamente. Si esto sucede durante la autolimpieza, desconecte el aparato de la corriente y llame a un técnico calificado.

En el caso de un error, la pantalla parpadea y emite pitidos continuamente. Desconecte el aparato de la corriente y llame a un técnico calificado.

Seguridad contra incendios

No use papel de aluminio o forros de protección para forrar ninguna parte del aparato, sobre todo en el piso del horno. La instalación de estos forros puede causar una descarga eléctrica o un fuego.

Si los materiales adentro de un horno llegan a encenderse, **mantenga la puerta cerrada**. Apague el aparato y desconecte el circuito en la caja de cortacircuitos.

Use este aparato sólo para el uso intencionado como se describe en este manual. Por ejemplo, nunca use el aparato para calentar una habitación. Nunca use el aparato para almacenar cosas.

Siempre tenga un detector de humo que funcione cerca de la cocina.

En el caso de encenderse la ropa o el cabello, échese al piso y dése vueltas de inmediato para apagar las llamas.

Apague las llamas de incendios alimenticios que no sean incendios de grasa con bicarbonato de sodio. Nunca use agua con incendios de alimentos.

Tenga disponible un extinguidor de fuego apropiado, a la mano, altamente visible y con fácil acceso cerca del horno.

ADVERTENCIA:

OBSERVE LO SIGUIENTE PARA REDUCIR EL RIESGO DE SUFRIR LESIONES EN CASO DE UN INCENDIO DE GRASA EN LA PARRILLA:

- APAGUE LAS LLAMAS con una tapa ajustada, bandeja de horno u otra bandeja de metal, luego trate de apagar el quemador. TENGA CUIDADO Y EVITE QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUE EL LUGAR Y LLAME A LOS BOMBEROS.
- NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS – Se puede quemar usted.
- NO USE AGUA, incluyendo trapos o toallas húmedas – de lo contrario podrá causar una explosión fuerte de vapor.
- Use un extinguidor de fuego SOLAMENTE cuando:
  1) Usted sepa que tiene un extinguidor de fuego de la Clase ABC, y sabe cómo manejarlo.

2) El incendio es pequeño y está contenido en el área donde comenzó.
3) Se está llamando a los bomberos.
4) Usted puede combatir el fuego con su espalda hacia una salida.

Prevención de quemaduras

NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO O LAS SUPERFICIES ADENTRO DEL HORNO - Los elementos de calentamiento pueden estar calientes, a pesar de su color oscuro. Las superficies internas de un horno pueden calentarse suficientemente para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa, agarraderas de ollas u otros materiales inflamables tengan contacto con los elementos de calentamiento o con las superficies internas del horno hasta que se hayan enfriado. Otras superficies del aparato pueden calentarse suficientemente para causar quemaduras. Entre estas superficies están las aberturas de ventilación del horno, superficies cercanas a estas aberturas y las puertas del horno.

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Estando parado a un lado, abra la puerta lenta y ligeramente para dejar escapar el aire caliente y/o vapor. Aleje su cara de la apertura y asegúrese que no haya niños o mascotas cerca de la unidad. Después de sacar el aire caliente y/o el vapor, siga cocinando. Mantenga las puertas cerradas a menos que sea necesario dejarlas abiertas para los propósitos de cocinar o limpiar. No deje las puertas abiertas sin atención.

No caliente o recaliente contenedores de alimentos cerrados. La presión acumulada puede causar la ruptura del contenedor y causar lesiones.

Tenga cuidado cuando cocina alimentos con alto contenido de alcohol (p.ej. ron, brandy, whisky) en el horno. El alcohol se evapora a temperaturas altas. Existe el riesgo de un incendio por los vapores de alcohol que se pueden encender en el horno. Use cantidades pequeñas de alcohol en los alimentos y abra la puerta del horno cuidadosamente.

Siempre coloque las rejillas del horno en el lugar deseado cuando el horno está frío. Cuando deba mover una rejilla mientras que el horno esté caliente, evite el contacto de la agarradera de la olla con los elementos calientes.

Siempre use agarraderas secas para ollas. Agarraderas mojadas o húmedas pueden causar quemaduras por vapor. No permita que las agarraderas de ollas tengan contacto con los elementos calientes. No use una toalla u otro trapo estorboso.

Antes de comenzar, sujete la ropa suelta, etc. Recoja el cabello largo y no use ropa holgada o prendas que cuelguen flojas como corbatas, bufandas, joyas o mangas largas.

Seguridad para los niños

Cuando los niños llegan a una edad suficiente para operar el aparato, es la responsabilidad legal de los padres o de los tutores legales asegurar que personas calificadas los instruyan sobre prácticas seguras.

No permita que alguien se suba, que esté parado, recostado, sentado sobre o colgado de cualquier parte de un aparato, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón de almacenamiento. Esto puede dañar el aparato, causar su volcadura y lesiones severas.

No permita que niños utilicen este aparato a menos que estén supervisados por un adulto. Nunca se deben dejar solos a los niños y mascotas en el área donde se usa el aparato. Nunca se les debe permitir jugar cerca del aparato, sin importar si se usa el aparato o no.

PRECAUCIÓN:
No almacene cosas de interés para los niños en el aparato, en los gabinetes arriba del aparato o en la parte trasera de éste. Cuando los niños se suben en un aparato para alcanzar estas cosas, pueden sufrir heridas serias.

Seguridad durante la limpieza

No limpie la estufa cuando esté caliente. Algunos detergentes producen vapores nocivos cuando son aplicados a una superficie caliente. Trapos húmedos o esponjas pueden causar quemaduras de vapor.

AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD: La Ley del Estado de California para Agua Potable y Tóxicos requiere que el Gobernador de California publique una lista de substancias conocidas que causan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y requiere que las empresas adviertan a sus clientes de la exposición potencial ante tales substancias.

La combustión de gas como combustible para cocinar y la eliminación de residuos durante la autolimpieza pueden generar algunos derivados que están en la lista. Para minimizar la exposición a estas sustancias, siempre opere el horno conforme a las instrucciones en este folleto y proporcione una buena ventilación.

Confirme que se cierra la puerta y que no se abrirá cuando use el modo de autolimpieza. Si la puerta no se cierra, no ejecute la autolimpieza. Contacte al servicio.

Limpie derrames excesivos antes de autolimpiar el horno.

Pájaros tienen sistemas respiratorios muy sensibles. Mantenga los pájaros fuera de la cocina u otras habitaciones donde los puedan alcanzar los vapores de la cocina. Durante la autolimpieza, se liberan humos que pueden ser nocivos para pájaros. Otros vapores de la cocina, como el sobrecalentar margarina y aceites para cocinar pueden ser nocivos también

Evite la acumulación de grasa en el horno.

Seguridad de los utensilios de cocinar

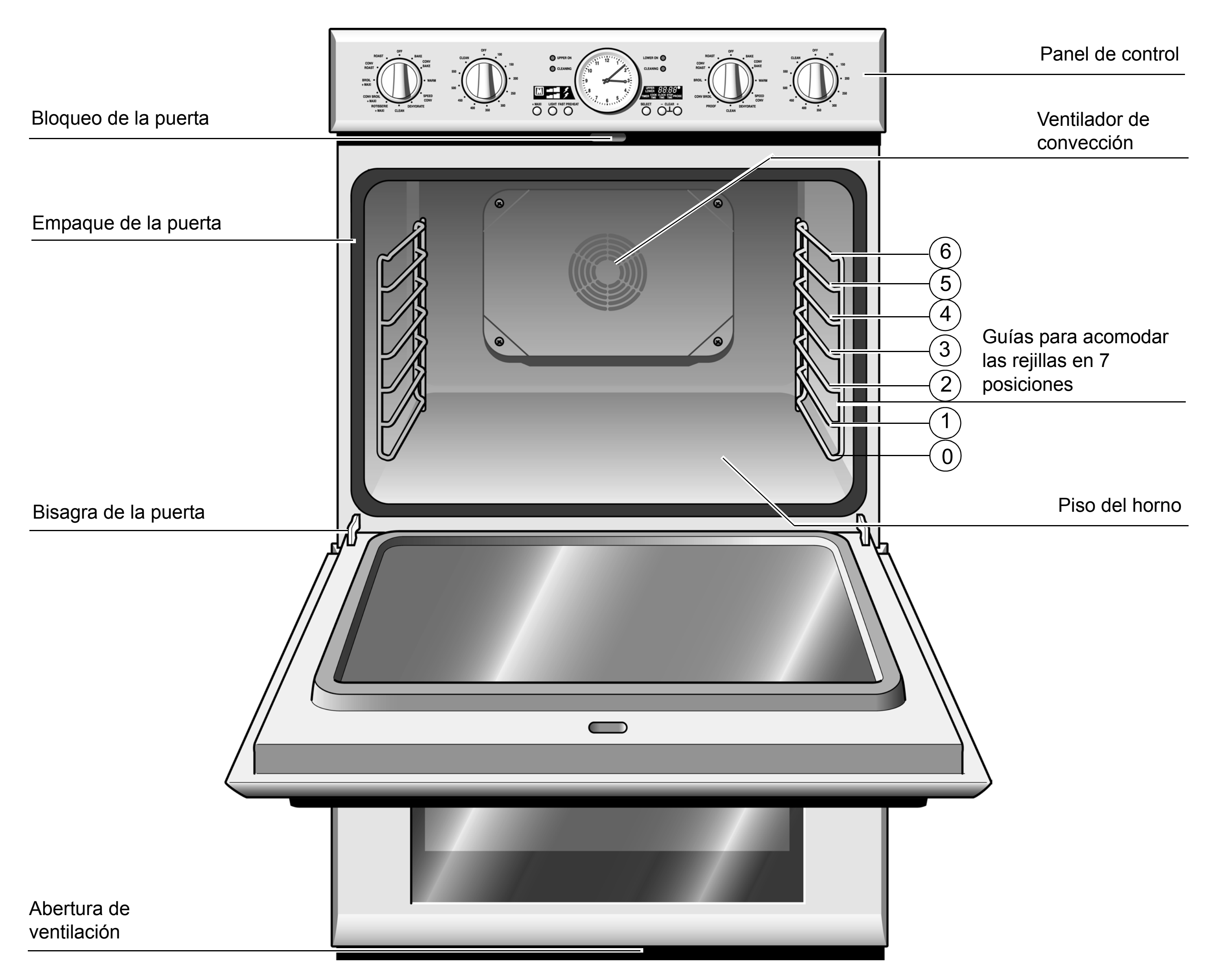
No coloque los alimentos directamente sobre el piso del horno.

Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar u hornear.

No limpie partes o accesorios en el horno de autolimpieza.

Comenzar

Partes*



*La imagen muestra un horno doble. Su aparato puede varía ligeramente.

Ventilador de enfriamiento

El ventilador de enfriamiento está en marcha durante todos los modos del horno. Se puede escuchar el ventilador cuando funciona y es posible que se sienta aire caliente que sale de la abertura de ventilación. Es posible que el ventilador siga funcionando aún después de apagar el horno.

Abertura de ventilación del horno

La abertura de ventilación del horno se encuentra debajo del piso de la unidad. Aire caliente puede salir de la abertura antes, durante y después de cocinar. Es normal ver salir vapor de la abertura de ventilación del horno y condensación que se forma en esta área. Esta área se puede calentar cuando se usa el horno. No debe tapar la abertura de ventilación ya que es importante para recircular el aire.

Ventilador de convección

El ventilador de convección funciona durante todos los modos de convección. Cuando el horno está trabajando en un modo de convección se apaga el ventilador de convección automáticamente al abrir la puerta del horno. El ventilador de convección puede funcionar también durante el precalentado rápido y la autolimpieza.

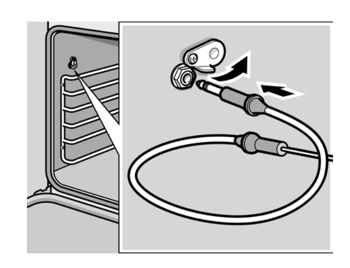
Piso del horno

El piso del horno oculta el elemento calentador inferior. Como resultado, el elemento queda protegido contra daños y derrames.

Nota:
No coloque alimentos directamente en el piso del horno.

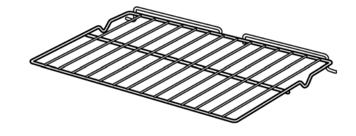
	**ADVERTENCIA:**
	No use papel de aluminio o forros de protección para forrar ninguna parte del aparato, sobre todo en el piso del horno. La instalación de estos forros puede causar una descarga eléctrica o un fuego.

Accesorios



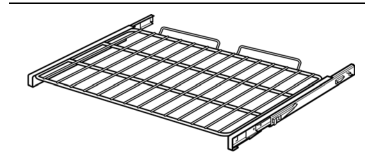
Termómetro

Se puede usar el termómetro para determinar el término interno o la temperatura final de muchos alimentos, especialmente carnes y aves.



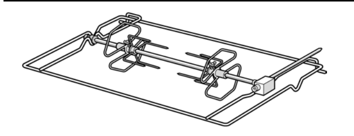
Rejilla plana

No la limpie en el horno de autolimpieza.



Rejilla telescópica

Esta rejilla facilita el acceso al meter o sacar alimentos. No la limpie en el horno de autolimpieza.



Rosticería

Use este accesorio cuando usa el modo de rosticería. Consulte “Rosticería” bajo “Sacar el mayor provecho de su aparato” para ver información adicional. No la limpie en el horno de autolimpieza.



Bandeja y rejilla de asar

Se usa para asar y rostizar. No la limpie en el horno de autolimpieza.

Insertar las rejillas



PRECAUCIÓN:

Para evitar quemaduras, coloque las rejillas del horno en las posiciones deseadas antes de prender el horno. Siempre use guantes para horno cuando el horno está caliente. Si se debe mover una rejilla mientras que el horno está caliente, evite el contacto de los guantes con las rejillas calientes.

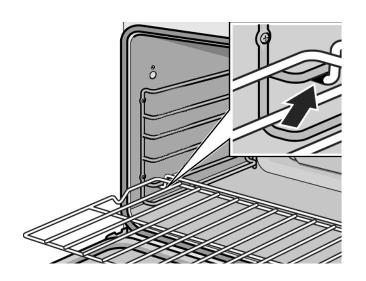
Tenga cuidado cuando saca rejillas del horno desde la posición más baja para evitar el contacto con la puerta caliente del horno.

Para evitar posibles lesiones o daños al aparato, asegúrese de instalar las rejillas exactamente de acuerdo a las instrucciones de instalación y no al revés o boca abajo.

Rejilla plana

La rejilla cuenta con un tope de modo que se detiene antes de salir completamente del horno y no se inclina.

Insertar la rejilla plana en el horno:



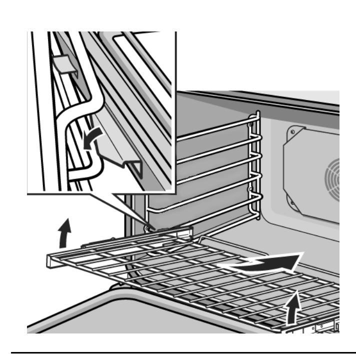
1. Agarre la rejilla firmemente en ambos lados.
2. Inserte la rejilla (vea la imagen).
3. Incline la rejilla hacia arriba para introducir el tope en la guía de la rejilla.
4. Ponga la rejilla en posición horizontal y empuje el resto hacia adentro. La rejilla debe quedar recta y plana, no chueca.

Sacar la rejilla plana del horno:

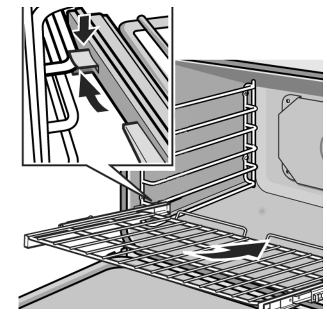
1. Agarre la rejilla firmemente en ambos lados y jálela hacia usted.
2. Cuando se alcanza el tope, incline la rejilla hacia arriba y sáquela completamente.

Rejilla telescópica

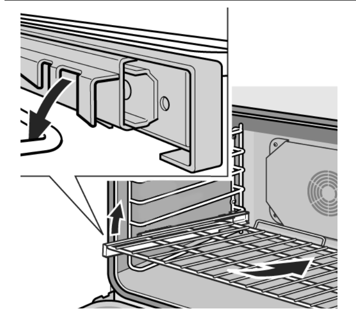
Insertar la rejilla telescópica en el horno:



1. Sostenga la rejilla en un ligero ángulo.



2. Meta los ganchos traseros en los soportes.
3. Sostenga la rejilla de un modo recto.
4. Empuje la rejilla hacia adentro hasta que quede al ras con los ganchos delanteros.



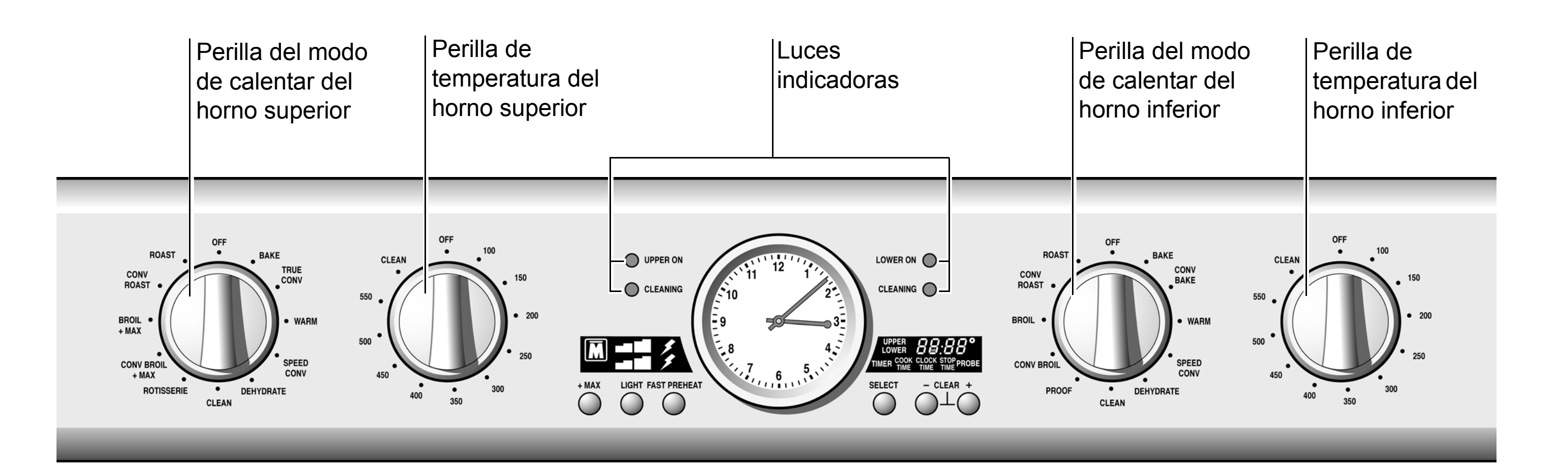
5. Levante la rejilla hacia arriba.
6. Empuje la rejilla completamente hacia adentro.
7. Meta los ganchos delanteros de la rejilla en los soportes.

   Esto es muy importante para asegurar que se instala la rejilla correctamente (ve la imagen ampliada).

AVISO:

No se puede instalar la rejilla telescópica en la posición 0 más baja de las rejillas.

Control*



*La imagen muestra un horno doble. Su aparato puede varía ligeramente.

Botones

+MAX	Prende el modo de Max Cocinar. Esta opción aumenta el área de calentar del elemento calentador superior. Disponible para el horno superior en el modo de Asar y Asar de Convección.
LIGHT	Prende y apaga las luces del horno. No funciona en el modo de autolimpieza.
FAST PREHEAT	Prende y apaga el modo de Precalentar Rápido. Disponible en los modos de Hornear, Hornear de Convección, Convección Real, Asar al Horno y Asar de Convección al Horno.
SELECT	Selecciona las opciones del menú: Cronómetro, Hora del Reloj, Tiempo de Cocinar, Reloj y Termómetro.
- CLEAR +	Aumenta (+) y disminuye (-) los valores programados. Oprimir + y - al mismo tiempo: Se borra la configuración actual.

Símbolos indicados

	Max Cocinar está activado cuando aparece este símbolo.
	El monitor de precalentado consiste de cuatro barras. Cuando el horno está frío se puede ver solamente la primera barra. El visualizador se llena de barras a medida que se precalienta el horno. Las cuatro barras quedan visibles cuando se alcanza la temperatura deseada.
	Precalentar Rápido está activado cuando aparece este símbolo.

Antes de usar el horno por primera vez

- El horno debe ser instalado correctamente por un técnico calificado antes de usarlo.
- Quite todo el material de embalaje del interior y exterior del horno.
- Estando fría, limpie el aparato con una esponja limpia, húmeda y séquelo.
- Durante los primeros usos puede haber un ligero mal olor; esto es normal y desaparecerá.
- Resultados óptimos de cocinar dependen de seleccionar y usar los utensilios correctos.
- Lea todas las precauciones de seguridad y la información en el manual de uso y cuidado antes de operar el aparato.

Operación

Acerca del aparato

Thermador Professional combina un diseño eterno, una tecnología moderna y una conveniencia sin igual de operación.

El diseño clásico de Thermador lo ha convertido en el símbolo de la cocina americana perfecta por más de 70 años. Nuestros hornos actuales continuan con esta tradición.

Detrás del diseño clásico hay una tecnología moderna y perfeccionada que asegura un alto grado de eficiencia. Por ejemplo, hemos mejorado la distribución de calor en el horno utilizando elementos con un diseño nuevo. Como ventaja se tienen tiempos más cortos de cocinar y los costos de energía bajan.

El horno incluye además funciones para satisfacer todas sus necesidades. La rosticería dora los alimentos completamente. Se puede usar el termómetro para determinar el término interno de muchos alimentos, especialmente carnes y aves. Además, la bandeja y rejilla de asar que se incluyen con el horno ofrecen la flexibilidad necesaria para cocinar, ya que se pueden usar para acomodar alimentos, colectar grasa o para proporcionar una superficie de soporte.

Este horno es muy conveniente y fácil de manejar, aún con una amplia gama de funciones. Se pueden ajustar el modo de cocinar y la temperatura fácilmente. Las funciones adicionales como Precalentar Rápido, Tiempo de Cocinar y Modo Sabatino pueden ser activadas con solo tocar un botón, y el visualizador siempre.

Funciones básicas

Fijar el reloj

Para fijar el reloj no puede estar activado un tiempo de detención.

Para fijar el reloj analógico:

1. Oprima **SELECT** (Seleccionar) repetidamente hasta que "**CLOCK**" (Reloj) aparece en el visualizador.
2. Mantenga oprimido "**+**" hasta alcanzar la hora deseada.
   La hora es aceptada después de algunos segundos y el reloj empieza a funcionar. "**CLOCK**" desaparece del visualizador.

Fijar el modo de cocinar y la temperatura

Para fijar el modo de cocinar y la temperatura:

1. Gire la perilla del modo de calentar al modo preferido de cocinar.
2. Gire la perilla de temperatura a la temperatura deseada.
   Se prende la luz en seguida de "**OVEN ON**" (Horno Prendido) ("**UPPER ON"/"LOWER ON**" para hornos dobles) en cuando se selecciona una temperatura válida para el modo de cocinar.

Monitor de precalentar:

Se llenan las barras del monitor de precalentar mientras se está calentando el horno. Una vez que se alcanza la temperatura programada las cuatro barras están visibles y se escucha un pitido.

Nota:

- Los rangos de temperaturas de los modos de cocinar están limitados. El horno no funcionará si se programa una temperatura inválida. Se escucha un sonido y "**Err**" aparece en el visualizador.
- Para modelos con hornos dobles: Si se activa la Convección Rápida para un horno no se puede usar el otro horno al mismo tiempo.

Limitación del tiempo de calentar

El máximo tiempo de calentar está limitado. Si a usted se le olvida apagar el horno, se apaga automáticamente después de un periodo de tiempo establecido (vea la tabla abajo), a menos que usa Tiempo de Cocinar.

El máximo tiempo permitido para el modo de Deshidratar son 48 horas. El máximo tiempo para el modo Sabatino son 74 horas. Para todos los otros modos de cocinar, el máximo tiempo permitido depende de la temperatura:

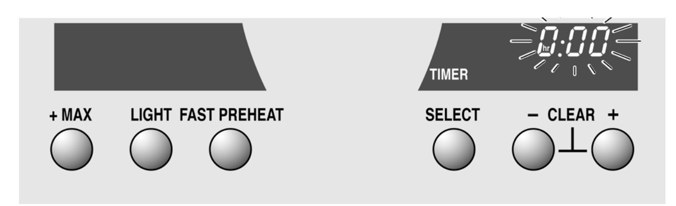
Temperatura en ºF (°C)	Máximo tiempo permitido sin actividad
100–200 (38-93)	24 hrs.
201–550 (94-288)	12 hrs.

Se detiene el calentamiento hasta cambiar la programación.

Cronómetro

Para fijar el cronómetro:

1. Oprima **SELECT**.
   "**TIMER**" (Cronómetro) y los números parpadeantes **0:00** aparecen en el visualizador:



2. Use los botones "**+**" y "**-**" para fijar el tiempo.
   Los números dejan de parpadear después de algunos segundos y el cronómetro comienza a funcionar.

Se escucha un sonido cuando termina el cronómetro. Oprima cualquier botón o abra la puerta para cancelar el pitido y el cronómetro.

Para cambiar un cronómetro en marcha:

1. Oprima **SELECT**.
   Los números parpadean.
2. Fije el nuevo tiempo usando los botones "**+**" y "**-**".
   Los números dejan de parpadear después de algunos segundos y el cronómetro comienza a funcionar.

NOTA:

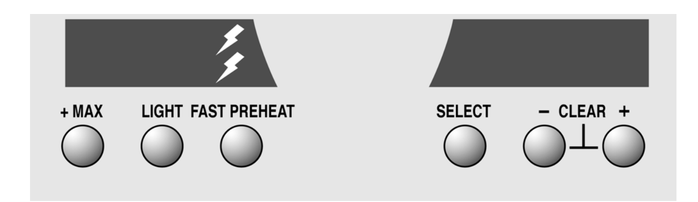
- Para borrar el tiempo programado, oprima "**+**" y "**-**" al mismo tiempo.
- Se puede configurar el cronómetro para un máximo de 12 horas.

Precalentar Rápido

El modo Precalentar Rápido calienta el horno más rápido que el modo de precalentar normal. Está disponible para los modos Hornear, Hornear de Convección, Asado al Horno, Asado de Convección al Horno y Convección Real.

Para configurar el modo de Precalentar Rápido:

1. Escoja el modo de cocinar y la temperatura.
2. Oprima **FAST PREHEAT**. (Precalentar Rápido)
   El icono de rayo aparece en el visualizador:



Se puede usar el modo de Precalentar Rápido para ambos hornos. El rayo en la parte superior del visualizador representa el horno superior, el rayo en la parte baja del visualizador representa el horno inferior. Oprima **FAST PREHEAT** hasta que aparezca el rayo para el horno deseado.

Se mantiene activado el modo de Precalentar Rápido hasta que. Luego desaparece el símbolo del rayo.

NOTA:

- Para usar el modo Precalentar Rápido, se debe fijar la temperatura al menos en 200 ºF (93°C).
- Se puede activar el modo Precalentar Rápido también cuando ya está funcionando el horno y aún no se alcanzó la temperatura programada.
- El modo Precalentar Rápido permanece activo aún si usted cambia a otro modo de cocinar después de iniciar el modo Precalentar Rápido. Si el modo Precalentar Rápido no está disponible para el modo nuevo, se activa el modo normal de precalentar y el símbolo del rayo desaparece.

Max Cocinar

La función Max aumenta el área calentada por el elemento superior. Use la función Max para preparar cantidades grandes de alimentos al mismo tiempo. Para obtener mejores resultados, use la bandeja de asar que se incluyese incluye con el aparato.

Max Cocinar está disponible para los modos de cocinar “Asar +MAX” y “Asar de Convección +MAX”.

Oprima **+MAX** para prender y apagar el modo Max Cocinar.

Funciones especiales

Las funciones especiales le ofrecen mayor conveniencia cuando cocina usted.

Aprenda más sobre estas funciones especiales en las siguientes secciones:

- Tiempo de Cocinar
- Tiempo de Detención
- Modo Sabatino
- Termómetro
- Compensación de la Temperatura

Tiempo de Cocinar

Use la función Tiempo de Cocinar para operar el modo de cocinar durante un periodo de tiempo definido. El horno comienza a

funcionar de inmediato y luego se apaga automáticamente al terminar e tiempo definido.

PRECAUCION:

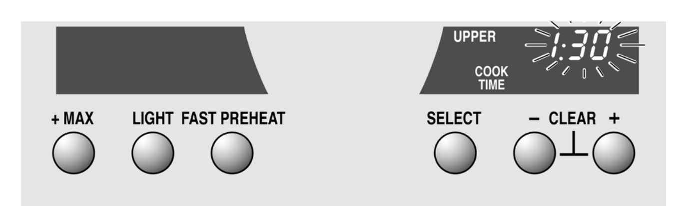
Para asegurar la seguridad alimenticia, no deje alimentos en el horno por más de una hora antes o después de cocinar.

Para fijar el Tiempo de Cocinar:

1. Elija el modo de cocinar y la temperatura.
2. Oprima **SELECT** dos veces (en hornos dobles, el horno superior está seleccionado ahora. Oprima otra vez para seleccionar el horno inferior).

   "**COOK TIME**" (Tiempo de Cocinar) y los números parpadeantes **0:00** aparecen en el visualizador. Para hornos dobles, "**UPPER**" o "**LOWER**" (Superior o Inferior) aparece para el horno activo.
3. Use los botones "**+**" y "**-**" para fijar el Tiempo de Cocinar.

   Ejemplo: El Tiempo de Cocinar se fijó para 1:30 horas:



Los números dejan de parpadear después de algunos segundos y el Tiempo de Cocinar comienza.

El horno se apaga y se escucha un sonido al final del tiempo programado. "**End**" aparece en el visualizador.

Para incrementar el Tiempo de Cocinar programado, oprima **SELECT** y programe un tiempo nuevo.

Oprima "**+**" y "**-**" al mismo tiempo, o abra la puerta del horno para limpiarlo.

NOTA:

- No se puede usar el Tiempo de Cocinar si se está usando un termómetro.
- El máximo periodo para el Tiempo de Cocinar son 12 horas.
- Use **SELECT** para indicar otras funciones como el cronómetro o el Tiempo de Detención durante el Tiempo de Cocinar.
- No se debe usar con alimentos horneados, pasteles, galletas, panes, etc. que requieren que se precalienta el horno.

Tiempo de Detención

Use STOP TIME (Tiempo de Detención) para retardar el inicio de un modo cronometrado. Programe el tiempo deseado para que termine el modo. El horno calcula el tiempo de inicio correcto. Se prende y apaga automáticamente.



PRECAUCION:

Para asegurar la seguridad alimenticia, no deje alimentos en el horno por más de una hora antes o después de cocinar.

NOTA:
Se debe programar un reloj digital separado antes de iniciar el Tiempo de Detención. El visualizador lo indica con "**CLOCK TIME**" (Tiempo del Reloj).

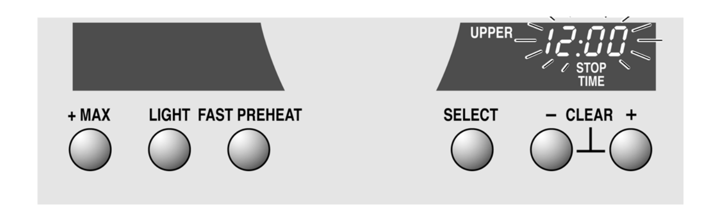
Para fijar el Tiempo del Reloj y el Tiempo de Detención:

1. Fije el Tiempo de Cocinar como se describe en "Tiempo de Cocinar".
2. Oprima **SELECT**.

   "**CLOCK TIME**" y los números parpadeantes del Tiempo de Reloj aparecen en el visualizador.
3. Use los botones "**+**" y "**-**" para fijar el Tiempo del Reloj (fija la hora actual del día).
4. Oprima **SELECT**.

   "**CLOCK TIME**" desaparece y "**STOP TIME"** aparece.
5. Use los botones "**+**" y "**-**" para fijar el Tiempo de Detención.

   Ejemplo: El Tiempo de Detención es a las 12:00:



Los números dejan de parpadear después de algunos segundos y el horno entra en el modo retardado. Se prende el horno cuando es hora de comenzar.

El horno se apaga y se escucha un sonido al final del tiempo programado. Oprima "**+**" y "**-**" al mismo tiempo, o abra la puerta del horno para limpiarlo.

NOTA:

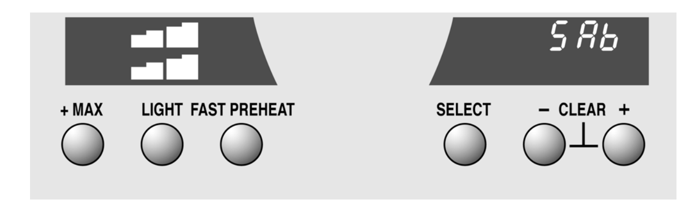
- No se puede usar el Tiempo de Detención si se está usando un termómetro.
- El máximo tiempo de detención son 11 horas 59 minutos del tiempo del reloj.

Modo Sabatino

El Modo Sabatino hace posible que personas de religiones particulares puedan usar sus hornos durante los días religiosos como el Sábado. En el modo Sabatino, el horno siga funcionando hasta un máximo de 74 horas.

Para fijar el modo Sabatino:

1. Gire la perilla del modo de calentar a "**BAKE**" (Hornear).
2. Fije la temperatura (100 ºF - 450 ºF).
3. Mantenga oprimido "**+**" por cuatro segundos.
   "**SAb**" aparece en el visualizador durante el modo Sabatino:



NOTA:

- Gire la perilla del modo de calentar a "**OFF**" (Apagar) para cancelar el modo Sabatino.
- Para modelos con hornos dobles: si se prende el segundo horno mientras que el primer horno está en el modo Sabatino, ambos hornos cambian a una operación normal.
- Para modelos con hornos dobles: para configurar ambos hornos al modo Sabatino, primero fije el modo de cocinar "**BAKE**" (Hornear) y la temperatura para ambos hornos. Luego mantenga oprimido "**+**" por cuatro segundos.

Termómetro

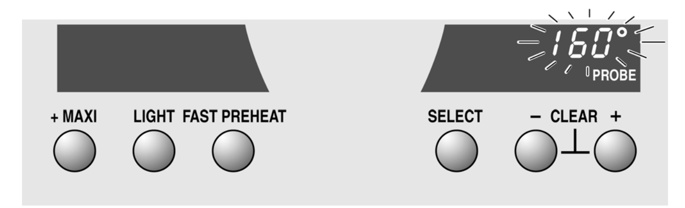
El termómetro mide la temperatura interna de los alimentos. El termómetro está disponible para Hornear, Asado al Horno y todos los modos de cocinar de convección excepto el modo Asar de Convección.

Colocar el termómetro:

Inserte la punta del termómetro donde la menor cantidad de calor penetra la carne. El mejor lugar es en la parte central más gruesa de la carne. Asegúrese que el termómetro no toque grasa, hueso, partes del horno u ollas y moldes.

Para usar el termómetro:

1. Inserte el termómetro en la carne como se describe arriba.
2. Fije el modo de cocinar y la temperatura.
3. Conecte el termómetro al horno.
   "**PROBE**" (Termómetro) y la temperatura por default de 160 ºF (71°C) aparecen en el visualizador:



4. Use los botones "**+**" y "**-**" para fijar la temperatura del termómetro. Consulte las Tablas de Cocinar para las temperaturas correctas del termómetro.
   El visualizador deja de parpadear después de algunos segundos y la configuración programada está aceptada. El visualizador cambia entre la temperatura actual y la temperatura programada del termómetro en el momento que el termómetro alcanza 100 °F (38°C).

El horno se apaga y se escucha un sonido una vez que se alcanza la temperatura programada del termómetro. El símbolo del termómetro desaparece cuando se saca el termómetro.

NOTA:

- El termómetro no está disponible cuando se fijó el Tiempo de Cocinar.
- El rango para la temperatura del termómetro está entre 135 ºF y 200 ºF (57°C y 93°C).
- En los modelos con hornos dobles el termómetro está disponible solamente para el horno superior.



PRECAUCION:

Para evitar quemaduras, no trate de insertar el termómetro en un horno caliente.

Compensación de la Temperatura

El horno está calibrado cuidadosamente para dar resultados precisos. Esta función es muy útil si usted prefiere sus alimentos más dorados o menos dorados. Cuando se selecciona un valor de compensación, la temperatura verdadera del horno en los modos Hornear, Hornear de Convección, Asado al Horno, Asado de Convección al Horno, Convección Real y Convección Rápida sube o baja por este valor.

NOTA:

Usted puede cambiar la compensación de la temperatura en incrementos de 5°F hasta +/- 35°F. El horno debe estar apagado para fijar un valor de compensación.

Para cambiar la compensación de temperatura del horno:

1. Mantenga oprimido **FAST PREHEAT** y "**+**" al mismo tiempo por 3 segundos para seleccionar el horno superior.
   Mantenga oprimido **FAST PREHEAT** y "**-**" al mismo tiempo por 3 segundos para seleccionar el horno inferior.
2. Use "**+**" y "**-**" para programar el valor deseado.

Sacar el mayor provecho de su aparato

Consejos generales

Colocación de ollas y moldes

Los resultados de hornear son mejores cuando se colocan los moldes en el centro del horno. Cuando hornea más de un molde en una rejilla, permita al menos 1" a 1 ½" (2.5 a 4.0 cm) de espacio libre alrededor del molde. Cuando hornea cuatro capas con pasteles al mismo tiempo, ponga los moldes sobre dos rejillas, de tal modo que ningún molde quede directamente encima de otro.

Forro con papel de aluminio

Nunca se debe usar papel de aluminio o forros de protección para cubrir alguna parte del aparato, especialmente el piso del horno. De lo contrario estos forros pueden causar una descarga eléctrica o un fuego.

Precalentar el horno

- Coloque las rejillas del horno en la posición deseada antes de calentar el horno.
- Precaliente el horno cuando usa los modos (Max) Asar, (Max) Asar de Convección, Hornear, Hornear de Convección y Convección Real.
- No se usa el modo de Precalentar con Convección Rápida, Asado al Horno y Asado de Convección al Horno.
- Permita que se precalienta el horno mientras prepara los ingredientes de la receta o los alimentos.
- Fijar una temperatura más alta no reduce el tiempo del precalentamiento.
- Una vez que el horno está precalentado, coloque los alimentos en el horno lo más rápido posible para minimizar la pérdida de calor y la reducción en la temperatura del horno.
- Use el modo Precalentar Rápido para acelerar el proceso del precalentamiento.

Para lograr mejores resultados

- Use las tablas con recomendaciones para cocinar como una guía. Consulte las tablas al final del manual.
- Abra la puerta lo menos posible para evitar una reducción de la temperatura.
- Use la luz interior del horno para observar los alimentos a través de la ventana del horno en lugar de abrir la puerta frecuentemente.
- Use el cronómetro para mantenerse al tanto de los tiempos de cocinar.

Moldes y utensilios

- Los moldes de vidrio absorben el calor. Observe las recomendaciones de los fabricantes.
- Para una corteza suave, dorada use moldes ligeros, brillosos de metal.
- Los moldes oscuros, ásperos o sin brillo absorben el calor, produciendo una costra más dorada y crujiente. Algunos fabricantes recomiendan bajar la temperatura 25° cuando usa este tipo de molde. Siga las recomendaciones de los fabricantes.
- Los moldes o bandejas aislados para hornear pueden aumentar la duración del tiempo de horneado recomendado.
- No ponga bandejas para asar u otros objetos pesados sobre la puerta abierta del horno.
- No deje la bandeja vacía de asar en el horno durante la cocción ya que esto cambia los resultados. Guarde la bandeja para asar afuera del horno.

Hornear a gran altitud

- Cuando hornee a grandes altitudes, pueden variar los tiempos de las recetas y del horneado.

  Para información más precisa, escriba a Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Los boletines pueden tener un costo. Especifique el tipo de información que desea recibir para preparar alimentos a gran altitud: información general, pasteles, galletas, panes, etc.

Condensación

- Es normal que cierta cantidad de humedad se evapore de los alimentos durante cualquier proceso de cocina. La cantidad depende de la humedad contenida en el alimento. La humedad se va a condensar en cualquier superficie más fría que el interior del horno, tal como el panel de control.

Hornear



Hornear es cocinar con aire seco, caliente. Tanto el elemento superior como el inferior se prenden en ciclos para mantener la temperatura del horno.

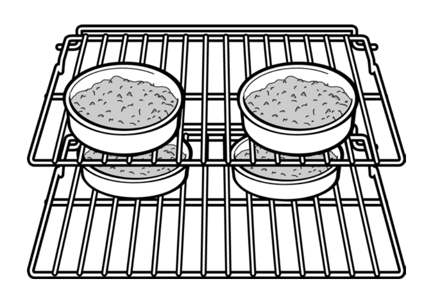
Se puede usar el modo de Hornear para preparar una variedad de alimentos, desde pastelitos hasta guisados así como para asar carnes. Consulte las indicaciones en la receta o el empaque para la temperatura del horno y el tiempo de hornear.

Consejos

- Precaliente el horno si la receta lo recomienda.
- El tiempo de hornear varía con el tamaño, la forma y el acabado de los moldes que usa. Moldes metálicos oscuros o

moldes de teflón cocinan más rápido con resultados más oscuros. Moldes aislados alargan el tiempo de hornear para la mayoría de alimentos.

- Para lograr mejores resultados debe hornear sus alimentos sobre una sola rejilla con un espacio de al menos 1-1½” (2.5-3.8 cm) entre los moldes u ollas y las paredes del horno.
- Elimine la pérdida de calor del horno usando la ventana para checar periódicamente el término de los alimentos en lugar de abrir la puerta.
- Si se requieren múltiples rejillas, use como máximo 2 rejillas. Para pasteles use las posiciones de rejillas 3 y 5, para galletas use las posiciones de rejillas 1 y 4. Coloque los moldes de tal forma que ninguno quede directamente encima de otro (vea el dibujo abajo). Consulte "*Colocación de Moldes*" bajo "*Consejos Generales*" para más información. También puede considerar usar un modo de convección.



Hornear de Convección (algunos modelos)



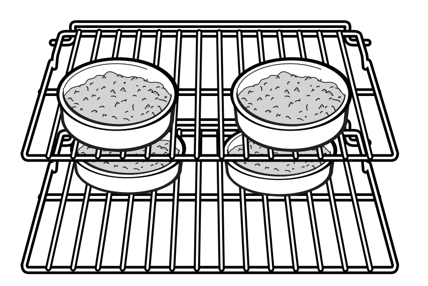
Hornear de Convección es similar al modo de hornear. El calor viene del elemento de calentamiento inferior y superior. La principal diferencia en el horneado por convección es que el calor recircula a través del horno por el ventilador de convección.

El modo Hornear de Convección sirve muy bien para hornear pasteles, galletas y panes y aprovecha el calor del piso del horno produciendo una corteza mejor en alimentos horneados. Los beneficios del horneado de convección incluyen:

- Ligera disminución del tiempo de hornear.
- Mayor volumen (la levadura se eleva más).

Consejos:

- Ponga los alimentos en moldes planos, no tapados, como bandejas para galletas sin costados.
- Cuando hornee más de un molde en una rejilla, permita un espacio de aire de al menos 1” a 1½” alrededor del molde.
- Para pasteles use las posiciones de rejillas 2 y 5. Coloque los moldes de tal forma que ninguno quede directamente encima de otro (vea el dibujo abajo).



Convección Real



Convección Real cocina con el calor de un tercer elemento detrás de la pared trasera del horno. El calor recircula a través del horno por el ventilador de convección.

El modo Convección Real sirve muy bien para cocinar alimentos en cantidades pequeñas como galletas y panecillos. Sirve también para cocinar con múltiples rejillas (2 o 3) a la vez. Se pueden hornear galletas sobre 6 rejillas al mismo tiempo. En este caso se incrementa el tiempo de hornear ligeramente. Los beneficios de la Convección Real incluyen:

- Dorado uniforme.
- Ahorro de tiempo como resultado de usar múltiples rejillas a la vez.

Consejos

- Reduzca la temperatura de la receta por 25 ºF. Consulte la tabla de Convección Real.
- Ponga los alimentos en moldes planos, no tapados, como bandejas para galletas sin costados.
- Cuando hornee más de un molde en una rejilla, permita un espacio de aire de al menos 1” a 1½” alrededor del molde.

Asado al Horno



Asado al Horno usa el elemento superior e inferior para mantener la temperatura del horno. El asado al horno utiliza un calor más intenso del elemento superior que del elemento inferior. Esto produce un mejor dorado del exterior manteniendo el interior del alimento muy húmedo.

El modo de Asado al Horno sirve mejor para cortes grandes de carnes o aves.

Consejos:

- Use una bandeja alta para asar, o cubre el alimento con una tapa o papel de aluminio.
- Añada líquidos como agua, jugo, vino o caldo para darle sabor y humedad.
- Las bolsas para asar funcionan bien en este modo.
- Cuando asa un pollo o un pavo entero, coloque las alas atrás y amarre las patas con un hilo de cocina.

Asado de Convección al Horno



Asado de Convección al Horno usa calor del elemento superior e inferior así como también el calor recirculado por el ventilador de convección.

El modo Asado de Convección al Horno sirve bien para preparar cortes suaves de carnes y aves.

Los beneficios del modo Asado de Convección al Horno incluyen:

- Una cocción 25% más rápida que con los modos que no usan la convección.
- Dorado uniforme.

Consejos:

- Use la misma temperatura indicada en la receta.
- Revise el término de la carne temprano ya que se puede reducir el tiempo del asado. Consulte las tablas al final del manual.
- No tape la carne y no use bolsas para asar.
- Use la bandeja y la rejilla de asar que se incluyen con el horno para asar. Se puede usar también un molde plano no tapado.
- Use un termómetro de carne para determinar la temperatura interna de la carne.
- Si la carne ya está dorada como le gusta pero aún no está cocida, puede colocar una tira pequeña de papel de aluminio encima de la carne para evitar que se queme.
- Deje la carne tapada con papel de aluminio por 10–15 minutos después de sacarla del horno.
- Consulte las tablas al final del manual para las posiciones de rejillas recomendadas.

Asar/Max Asar

Asar usa el calor intenso radiado del elemento superior.

Max Asar usa un elemento de asar más grande que le permite asar más alimentos a la vez. Consulte "*Max Cocina*" en "*Funciones Básicas*" para más información.

El modo de Asar sirve mejor para cocinar cortes delgados y suaves de carne (1" o menos), ave o pescado. Se puede usar también para dorar panes y guisados. Se debe asar siempre con la puerta cerrada.

Para usar la bandeja y la rejilla de asar:

- Para el modo de Asar normal: coloque los alimentos en el centro de la bandeja y la rejilla de asar.
- Para el modo Max Asar: distribuye los alimentos en toda la bandeja y la rejilla de asar.

Los beneficios del asado incluyen:

- Cocción rápida y eficiente.
- Cocinar sin agregar grasas o líquidos.

Consejos:

- Precaliente el horno 3-4 minutos. No lo precaliente por más de 5 minutos.
- Los cortes y chuletas deben tener un grosor de al menos ¾".
- Aplique mantequilla o aceite al pescado o pollo para evitar que se pegue.
- Use la bandeja y rejilla de asar incluida con su horno.
- No forre la rejilla del asador con papel de aluminio. Está diseñada para drenar las grasas y los aceites de la superficie y evitar manchas y humos.
- Voltee la carne una vez a mitad del tiempo recomendado para cocinar (vea las tablas al final del manual).
- Cuando dora guisados, use solamente moldes de metal o de vidrio cerámico como Corningware®.

Asar de Convección/Max Asar de Convección



Asar de Convección es similar al modo de Asar. Combina el calor intenso del elemento superior con el calor recirculado por el ventilador de convección.

Max Asar de Convección usa un elemento de asar más grande que le permite asar más alimentos a la vez.

El modo de Asar de Convección sirve bien para cocinar cortes gruesos y suaves de carne, ave y pescado. No se recomienda el modo Asar de Convección para dorar panes, guisados y otros alimentos. Siempre use el modo de Asar de Convección con la puerta cerrada.

Además de los beneficios del asado normal, el asado de convección es más rápido.

Para usar la bandeja de asar:

- Para el modo normal de Asar de Convección: coloque los alimentos en el centro de la bandeja y la rejilla de asar.
- Para el modo Max Asar de Convección: distribuye los alimentos en toda la bandeja y la rejilla de asar.

Consejos

- Precaliente el horno 3-4 minutos. No lo precaliente por más de 5 minutos.
- Los cortes y chuletas deben tener un grosor de al menos 1½".
- Use la bandeja y rejilla de asar incluida con su horno.
- No forre la rejilla del asador con papel de aluminio. Está diseñada para drenar las grasas y los aceites de la superficie y evitar manchas y humos.
- Voltee la carne una vez a mitad del tiempo recomendado para cocinar (vea las tablas al final del manual).
- Nunca use vidrio refractario (Pyrex®); no puede tolerar la alta temperatura.

Convección Rápida



Convección Rápida usa todos los elementos calentadores así como también el ventilador de convección para distribuir el calor uniformemente a través de todo el horno. La diferencia principal entre la convección rápida y otros modos de convección es que no requiere precalentamiento.

La Convección Rápida sirve bien para alimentos procesados congelados como barras de pescado y nuggets de pollo. Los beneficios de la Convección Rápida incluyen:

- Tiempo de cocinar reducido porque **no se requiere el precalentamiento**.
- Alimentos congelados crujientes y bien dorados.

Consejos:

- Comienza a cocinar todos los alimentos procesados congelados en un horno frío, no precalentado. Los alimentos quedarán cocidos en el tiempo indicado en el empaque.
- Siga las instrucciones en el empaque para el tiempo y la temperatura.
- No es necesario voltear los alimentos a mitad del tiempo recomendado de cocinar.
- En este modo no se deben usar alimentos congelados que se venden en contenedores de plástico aptos para uso en hornos de microondas.
- Se deben cocinar los alimentos en la posición de rejilla 3 a menos que el fabricante del producto indica lo contrario.
- Distribuya los alimentos uniformemente en la bandeja.
- Para hornos dobles, hay solamente una cavidad disponible cuando se usa el modo de Convección Rápida.

Calentar



PRECAUCION:

Observe estas indicaciones cuando usa el modo de Calentar:

- No use el modo Calentar para calentar alimentos fríos.
- Asegúrese de mantener una temperatura apropiada para los alimentos. La USDA recomienda mantener caliente alimentos a una temperatura de 140 ºF (60°C) o más.
- NUNCA debe calentar alimentos por más de una hora.



En el modo **Calentar**, el horno utilizará el elemento inferior y superior en la cavidad a una temperatura para mantener los alimentos a una temperatura de servir.

- Use el modo de Calentar para mantener calientes alimentos cocidos hasta el momento de servirlos.
- Las temperaturas del modo de calentar son de 140 ºF–220 ºF (60°C-104°C).
- La temperatura por default en el modo Calentar es de 170 ºF (76.6°C).
- Alimentos que deben quedar húmedos, deben taparse con una tapa o papel de aluminio.

Fermentar (algunos modelos)



En **Fermentar**, el horno usa el elemento superior e inferior para mantener una temperatura baja para fermentar (subir) masas de pan o levadura.

- La fermentación es el proceso de levantar una masa de levadura.
- El rango de temperaturas del modo de Fermentar es de 85 ºF a 110 ºF (29°C a 43°C).
- La temperatura por default para el modo de Fermentar es de 100 ºF (38°C).
- Tape la olla o el molde con una toalla y use cualquier rejilla que acomoda el tamaño del contenedor.
- Mantenga la puerta cerrada y use la luz del horno para observar que se levanta la masa.

Deshidratar



Deshidratar seca con calor de un tercer elemento detrás de la pared trasera del horno. El calor circula a través del horno por el ventilador de convección.

Se usa el deshidratado para secar y/o conservar alimentos como frutas, verduras y especies. Este modo mantiene una temperatura baja óptima (100° F - 160° F) mientras circula el aire caliente para eliminar lentamente la humedad. El horno se quedará prendido por 48 horas antes de apagarse en forma automática.

Consejos:

- Seque la mayoría de frutas y verduras a 140° F. Seque especies a 100°F. (Consulte la tabla de deshidratado para ver ejemplos).
- Los tiempos de secado varían debido a la humedad y el contenido de azúcar en el alimento, el tamaño de las piezas alimenticias, la cantidad de alimentos que se están secando y la humedad en el aire. Revise los alimentos cuando llegue al tiempo mínimo de secado.
- Se pueden usar múltiples rejillas (no incluidas) al mismo tiempo.
- Trate frutas con antioxidantes para evitar la decoloración.
- Consulte un libro de conservación de alimentos, la Oficina Cooperativa del condado o una librería para obtener información adicional.

Tabla de Deshidratar

Alimento	Preparación	Tiempo aprox. de secado (hrs)	Prueba del terminado
Fruta			
Manzanas	Sumergido en ¼ vaso con jugo de limón y 2 vasos con agua, rebanadas de ¼.	11–15	Ligeramente maleable.
Plátanos	Sumergido en ¼ vaso con jugo de limón y 2 vasos con agua, rebanadas de ¼.	11–15	Ligeramente maleable.
Cerezas	Lavar y secar con toalla. Para cerezas frescas, sacar los huesos.	10–15	Maleable, masticable.
Cáscaras de naranja	Se debe pelar la parte de la cáscara de la naranja.	2–4	Seco y frágil.
Trozos de naranja	Trozos de naranja de ¼".	12–16	Las cáscaras están secas y frágiles, la fruta queda ligeramente húmeda.
Anillos de piña			
enlatada	Secado con toalla.	9–13	Suave y maleable.
fresca	Secado con toalla.	8–12	Suave y maleable.
Fresas	Lavar y secar con toalla. Rebanadas de ½", la piel (exterior) sobre la rejilla.	12–17	Seco y frágil.
Verduras			
Chiles	Lavar y secar con toalla. Quitar la membrana del chile, cortados en rebanadas grandes de aproximadamente 1".	15–17	Áspero sin humedad en el interior.
Hongos	Lavar y secar con toalla. Cortar el tallo. Cortar en rebanadas de 1/8".	7–12	Duro y áspero, seco.
Jitomates	Lavar y secar con toalla. Cortar en rebanadas delgadas, grosor de 1/8", drenar bien.	15–20	Seco, color rojo ladrillo.
Especies			
Orégano, salvia, perejil, tomillo e hinojo	Enjuagar y secar con una toalla de papel	Secar a 100 ºF 4–6 horas.	Crujiente y frágil.
Albahaca	Usar las hojas de albahaca 3 a 4 pulgadas desde la punta. Rociar con agua, sacudir de encima la humedad y secar a golpecitos.	Secar a 100 ºF 4–6 horas.	Crujiente y frágil.

Rosticería



Rosticería usa calor radiado desde el elemento superior. Los alimentos son girados lentamente en una brocheta en el centro del horno. Como resultado, los alimentos reciben una distribución uniforme de calor en todos los lados.

El modo de Rosticería sirve mejor para cocinar piezas grandes de carne (por ejemplo un asado, un pavo o un pollo).

NOTA:
El peso máximo permitido para la rosticería es 12 lb. (5.4 kg).

Los beneficios de cocinar con la Rosticería incluyen:

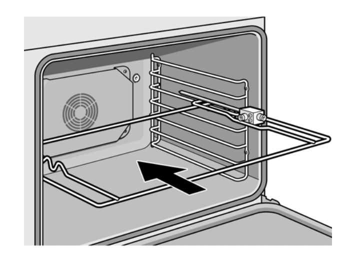
- Sella los sabores y jugos.
- Cocinar sin agregar grasas o líquidos.

Consejo
- Use un termómetro de carne para checar la temperatura interna de la carne.

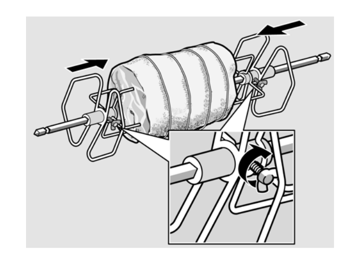
Tabla de Rosticería

Alimento	Peso (lb.)	Temp. (°F)	Tiempo (min. por lb.)	Temp. interna (°F)
Carne de res				
Rib Eye asado al horno				
Vuelta y vuelta	3.0–5.5	400 ºF	17–23	145
Término medio	3.0–5.5	400 ºF	18–27	160
Rib, con hueso				
Vuelta y vuelta	3.0–5.5	400 ºF	17–22	145
Término medio	3.0–5.5	400 ºF	18–24	160
Puerco				
Lomo asado al horno, sin hueso	1.5–4.0	400 ºF	20–26	160
Carne de aves				
Pollo entero	4.0–8.0	450 ºF	12–17	180
Pavo entero	10.0–12.0	400 ºF	10–12	180
Pechuga de pavo	4.0–6.0	400 ºF	16–19	170
4 Codornices	1.5 cada	450 ºF	60–70 min. total	180
Cordero				
Pierna, sin hueso				
Término medio	4.0–5.0	400 ºF	20-23	160
Bien cocido	4.0–5.0	400 ºF	27-29	170

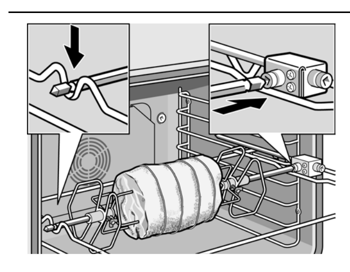
Ensamblar la rosticería



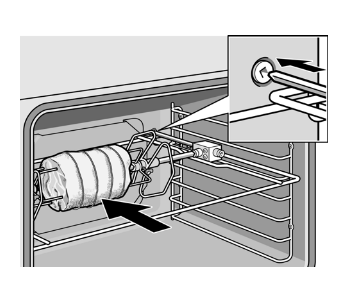
1. Inserte la rejilla de la rosticería mitad en el horno en la posición de rejilla 4.



2. Deslice el tenedor izquierdo sobre la brocheta y apriete el tornillo.
3. Deslice la carne o pollo a rostizar sobre la brocheta.
4. Deslice el tenedor derecho sobre la brocheta y apriete el tornillo.
5. Revise el balance del alimento en la brocheta usando las palmas de sus manos. Alimentos no balanceados bien no se cuecen uniformemente.

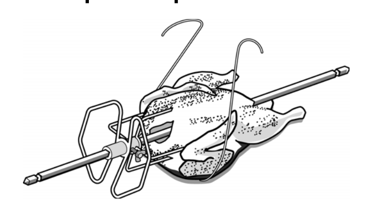


6. Coloque la brocheta de la rosticería en la rejilla.

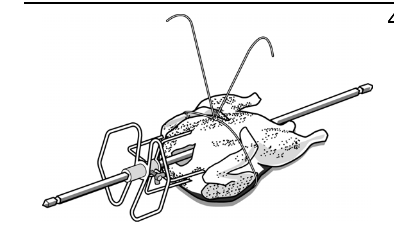


7. Coloque la rejilla de la brocheta en el horno e inserte la flecha en la abertura en la pared trasera del horno.
8. Si es necesario, gire la brocheta ligeramente de modo que la flecha entra correctamente en la abertura.
9. Inserte la rejilla plana en la posición 0 e inserte la bandeja de asar para atrapar lo chorreado.

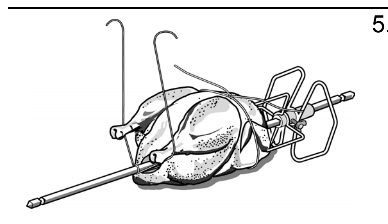
Atar pollo para la rosticería



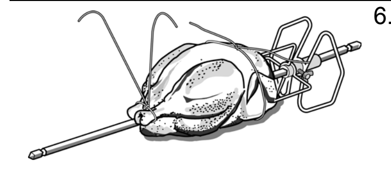
1. Deslice uno de los tenedores sobre la brocheta con las púas apuntando a la punta de la brocheta. Apriete el tornillo ligeramente para que no se resbala.
2. Inserte la brocheta a través del pollo fijándolo con el tenedor.
3. Corte 24” (60 cm) de un cordón de cocina (mecate) y póngalo debajo del pollo, con la pechuga hacia arriba, con longitudes iguales de cordón en cada lado.



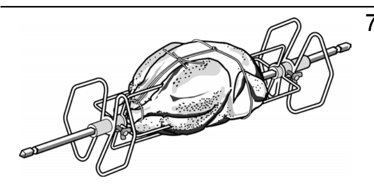
4. Envuelve cada extremo del cordón alrededor de cada ala; agarre cada punta del ala a medida que se junta y aprieta el cordón en la parte alta y átelo. No corte el resto del cordón.



5. Corte otros 20” de cordón y póngalo debajo de la parte trasera. Envuelve el cordón alrededor de la cola y luego alrededor de la brocheta. Apriete bien.



6. Jale las piernas hacia adelante; crúcelas encima de la brocheta; meta el cordón alrededor y haga un nudo fuerte.



7. Conecte el cordón que ata las piernas al cordón de las alas; luego haga un nudo. Añada el otro tenedor y empuje las púas en los muslos del pollo para asegurarlo.
8. Revise el balance de la brocheta usando las palmas de sus manos. El pollo no debe girar o estar suelto de ninguna manera. De lo contrario, vuelva a realizar este procedimiento. El pollo no se cuece de manera uniforme si se mueva sobre la brocheta.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

Autolimpieza



ADVERTENCIA:

- Durante la eliminación de suciedades en el modo de autolimpieza se pueden generar cantidades pequeñas de Monóxido de Carbono y el aislamiento de fibra de vidrio en los hornos de autolimpieza despide una pequeña cantidad de formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza. Para minimizar la exposición a estas substancias, siempre proporcione una buena ventilación con una ventana abierta o use una campana o un ventilador.
- No debe tapar las aberturas de ventilación del horno durante el ciclo de autolimpieza. Siempre opere el aparato de acuerdo a las instrucciones en el manual.
- Cuando el horno está en el modo de autolimpieza, asegúrese que la puerta está cerrada y que no se puede abrir. Si la puerta no cierra, detenga la autolimpieza y contacte a un centro de servicio.

Durante el ciclo de la autolimpieza el horno se calienta a una temperatura muy alta. A esta temperatura se eliminan las suciedades.

ATENCION:
Elimine los derrames excesivos antes de autolimpiar el horno.

ATENCION:
Nunca debe limpiar partes o accesorios en el horno de autolimpieza.

Para poner el modo de autolimpieza:

1. Gire la perilla del modo de calentar a "**CLEAN**" (Limpiar).
2. Gire la perilla de temperatura a "**CLEAN**".
3. Fije el tiempo de limpieza (1:30 a 2:30 horas) usando “+” y “-”.

   Después de algunos segundos comienza la autolimpieza y se bloquea el horno. Se puede volver a abrir el horno solamente después de haberse enfriado.

   Para cancelar la autolimpieza, gire la perilla del modo de calentar a la posición "**OFF**" (Apagar).

   Un trapo húmedo es la mejor manera de eliminar las cenizas que quedan del horno.

NOTA:

- Para modelos con hornos dobles: mientras un horno se está autolimpiando, el otro horno debe estar apagado.
- No se puede prender la luz del horno durante la autolimpieza.
- Con el tiempo los componentes especiales pulidos y de esmalte termorresistente en el horno pueden perder su color. Esto es normal y no afecta su funcionamiento. Bajo ningunas circunstancias se deben usar estropajos o limpiadores abrasivos para tratar las decoloraciones.

Evitar estos limpiadores/detergentes

No use limpiadores comerciales para horno como Easy Off®. Pueden dañar el acabado del horno o las partes.

Nunca use estropajos o limpiadores abrasivos.

Guía de limpieza

Parte	Recomendaciones
Bandeja y rejilla de asar	Limpie con agua jabonosa, caliente. Enjuague bien y seque, o frote suavemente con polvo limpiador o con esponjillas rellenas de jabón según las instrucciones. NO limpie la bandeja y rejilla de asar en el horno de autolimpieza.
Rosticería	Limpie con agua jabonosa, caliente. Enjuague bien y seque, o frote suavemente con polvo limpiador o con esponjillas rellenas de jabón según las instrucciones. Remoje los tenedores y la brocheta en agua tibia jabonosa por máximo una hora. Luego es fácil eliminar los restos alimenticios. NO limpie las partes de la rosticería en el horno de autolimpieza.
Rejilla plana	Limpie con agua jabonosa, caliente. Enjuague bien y seque, o frote suavemente con polvo limpiador o con esponjillas rellenas de jabón según las instrucciones. NO limpie la rejilla en el horno de autolimpieza. Si se limpian las rejillas en el horno durante el modo de autolimpieza, perderán su brillo y no se deslizan bien. Si esto sucede, aplique un poco de aceite vegetal a los bordes de la rejilla. Luego limpie el exceso del aceite.

Parte	Recomendaciones
Rejilla telescópica	Limpie con agua jabonosa, caliente. Enjuague bien y seque, o frote suavemente con polvo limpiador o con esponjillas rellenas de jabón según las instrucciones. Evite que el polvo limpiador entre en las correderas telescópicas. Tal vez debe volver a lubricarlos. Use solamente lubricantes de alta temperatura grado alimenticio para relubricar las correderas. NO limpie la rejilla en el horno de autolimpieza.
Junta de fibra de vidrio	NO LIMPIE LA JUNTA.
Vidrio	Lave con jabón y agua o limpiador para vidrio. Use Fantastik® o Formula 409® para quitar manchas de grasa o manchas resistentes.
Superficies pintadas	Limpie con agua caliente, jabonosa o aplique Fantastik® o Formula 409® a una esponja limpia o una toalla de papel y limpie todo. No use polvos limpiadores, esponjillas de fibra metálica y limpiadores de horno.
Superficies de porcelana	Limpie de inmediato derrames de ácidos como jugo de fruta, leche y jitomate con un trapo seco. No debe usar una esponja/trapo húmedo sobre porcelana caliente. Estando frío, limpie la superficie con agua caliente, jabonosa o aplique Bon-Ami® o Soft Scrub® a una esponja húmeda. Enjuague y seque. Para manchas resistentes use esponjillas rellenas de jabón. Con el tiempo es normal para la porcelana agrietarse (aparecen líneas finas) debido a la exposición al calor y restos alimenticios.
Superficies de acero inoxidable	Siempre limpie o frote en la dirección del grano. Limpie con una esponja jabonosa, luego enjuague y seque o limpie con Fantastik® o Formula 409® aplicado a una toalla de papel. Proteja y pule con Stainless Steel Magic® y con un trapo suave. Quite las manchas de agua con un trapo humedecido con vinagre blanco. Use Bar Keeper's Friend® para eliminar las decoloraciones térmicas.

Parte	Recomendaciones
Plástico y Controles	Estando frío, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque.
Termómetro	Limpie con agua jabonosa. No debe sumergir el termómetro. No lo lave en una lavadora de platos.
Áreas impresas (palabras y números)	No use limpiadores abrasivos o solventes base petróleo.

Mantenimiento

Reemplazar una luz del horno



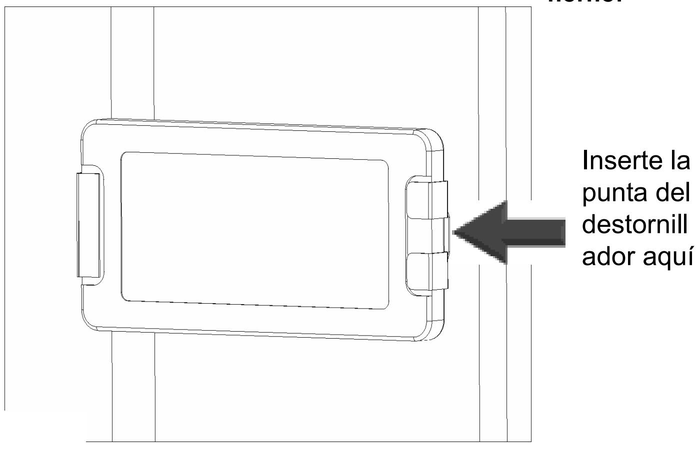
PRECAUCION:

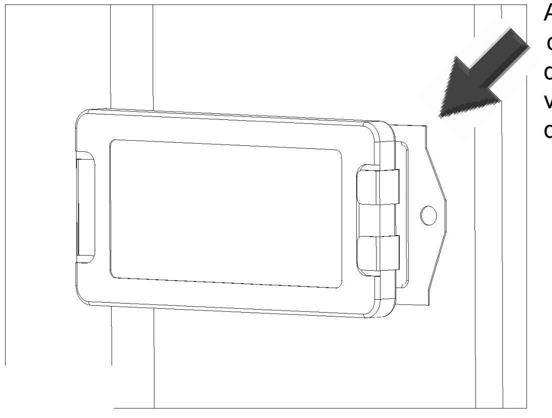
- Asegúrese que el horno y las lámparas estén fríos y de haber desconectado el horno antes de reemplazar los focos. En caso contrario puede sufrir una descarga eléctrica o quemaduras.
- Los lentes deben estar en su lugar cuando se usa el horno.
- Los lentes sirven de protección para evitar que se rompan los focos.
- Los lentes son de vidrio. Manéjelos con cuidado para evitar que se rompan. Vidrio roto puede causar heridas.
- El casquillo tiene corriente cuando la puerta está abierta.

Use solamente focos de halógeno de 10 Watts, 12 Voltios de 2 pines. Se pueden comprar estos focos en tiendas de menudeo.

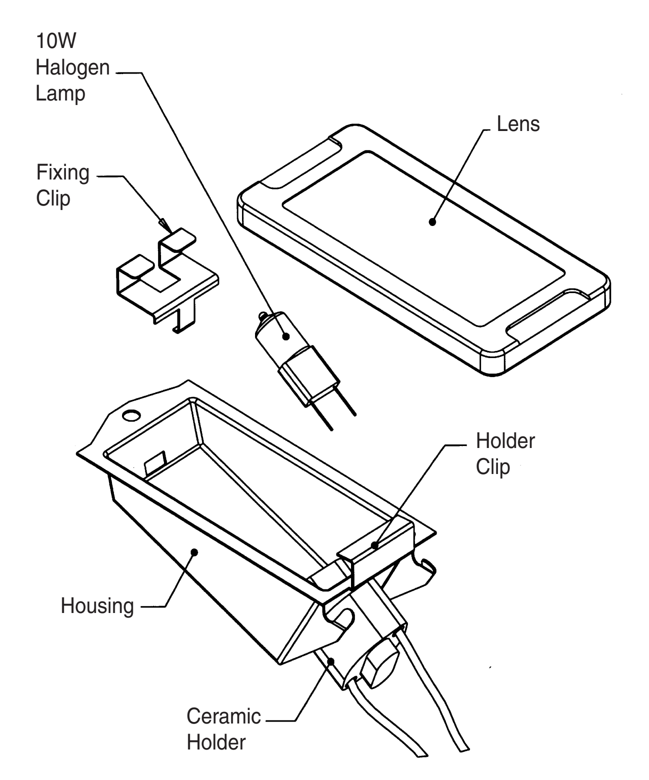
Use un trapo limpio y seco para manejar los focos de halógeno. De este modo aumentará la vida útil del foco.

Para reemplazar el foco de halógeno en la pared lateral del horno:

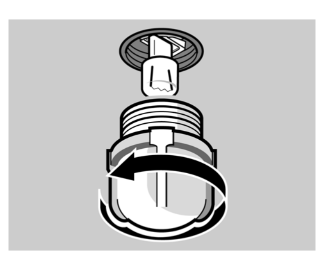




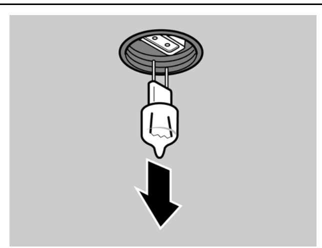
1. Apague el cortacircuitos.
2. Saque las rejillas del horno.
3. Deslice la punta de un destornillador plano entre el gancho de sujeción y el portalámparas.
4. Sostenga la cubierta del lente de vidrio con dos dedos a lo largo del borde inferior para evitar que la cubierta se caiga al piso del horno.
5. Gire el destornillador plano suavemente para aflojar la cubierta del lente de vidrio.
6. Quite la cubierta de vidrio y el gancho de sujeción.
7. Quite el foco agarrando y sacándolo hasta que los dos pines hayan salido del portalámparas de cerámica.
8. No debe tocar el vidrio del foco nuevo con sus dedos. De lo contrario dejará de funcionar cuando lo prende por primera vez. Agarre el foco nuevo con una toall limpia de papel o con un pañuelo con los pines apuntando hacia abajo. Busque los dos pines en el portalámparas de cerámica e inserte el foco cuidadosamente en el portalámparas.
9. Oprima sobre el foco para asentarlo.
10. Inserte el lente de protección en el gancho fijo y empuje el otro extremo hasta que el gancho de sujeción entra a presión en el portalámparas.
11. Prenda el cortacircuitos.



Para reemplazar el foco de halógeno en el techo del horno:



1. Apague la corriente del horno en la fuente de alimentación principal (fusible o caja de interruptores).
2. Desatornille la cubierta de vidrio y quítela.



3. Quite el foco de halógeno y reemplácelo. Agarre el foco nuevo con un trapo limpio y seco.
4. Vuelva a poner e instalar la cubierta de vidrio.
5. Vuelva a prender la corriente en la fuente de alimentación principal (fusible o caja de interruptores).

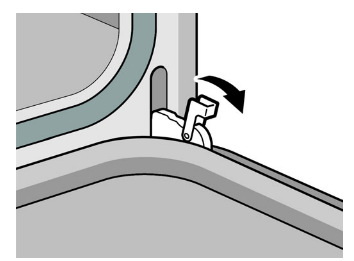
Quitar la puerta del horno



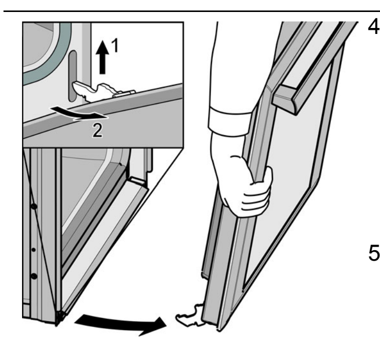
PRECAUCION:
Al quitar la puerta.

- Asegúrese que el horno esté frío y que se haya apagado la corriente antes de quitar la puerta. De lo contrario puede causar una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno está pesada y frágil. Use ambas manos para quitar la puerta. El frente de la puerta está hecho de vidrio. Tenga cuidado de no romperla.
- Agarre sólo los costados de la puerta del horno. No use la agarradera ya que puede girar en su mano y causar daños o heridas.
- Si no agarra la puerta del horno firmemente y de modo correcto, puede causar lesiones personales o dañar el producto.
- Para evitar lesiones de un soporte de bisagra que se cierra de repente, asegúrese que ambas palancas estén fijadas en sus lugares antes de quitar la puerta. No aplique fuerza para abrir o cerrar la puerta - Se puede dañar la bisagra y causar lesiones.
- Después de quitar la puerta no la ponga sobre objetos filosos o con picos ya que se puede romper el vidrio. Ponga la puerta sobre una superficie plana, suave, y de tal modo que no se puede voltear.

Para quitar la puerta del horno:

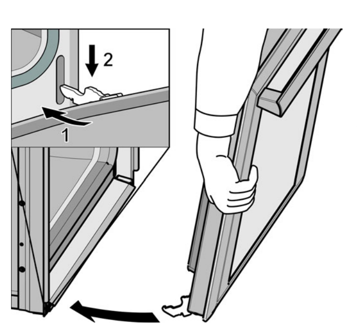


1. Asegúrese de leer la PRECAUCION previa antes de tratar de quitar la puerta.
2. Abra la puerta completamente.
3. Voltee las palancas en las bisagras hacia si mismo.

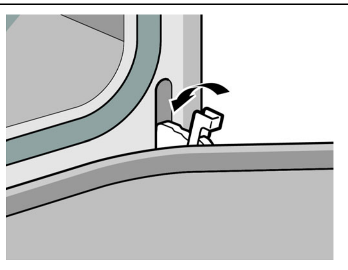


4. Sosteniendo la puerta firmemente en ambos lados y usando ambas manos, cierre la puerta ligeramente hasta que se detenga contra las palancas, aprox. 30º de la posición cerrada.
5. Levante la puerta y sáquela cuidadosamente de las ranuras para las bisagras. Sosténgala bien; la puerta está pesada.
6. Guarde la puerta en un lugar seguro y estable.

Para reemplazar la puerta del horno:



1. Sosteniendo la puerta firmemente en ambos manos.
2. Sostenga la puerta a un ángulo de 30º de la posición cerrada e inserte las bisagras en las ranuras.
   Tal vez debe mover la puerta ligeramente hacia adelante y atrás para asentar la pata de la bisagra.
3. Tal vez es necesario volver a quitar e instalar la puerta hasta que las bisagras estén bien sentadas en las ranuras.



4. Abra la puerta completamente para exponer las bisagras, palancas y ranuras.
5. Empuje las palancas hacia adelante y abajo hasta asentarse en el soporte.
6. Cierre y abra la puerta lentamente para asegurarse que se instaló correctamente. La puerta debe estar recta, no chueca.

Servicio

Antes de solicitar servicio

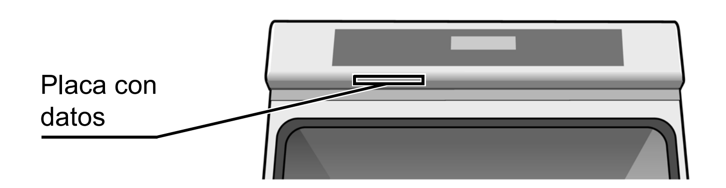
Tabla para resolver problemas

Problema del horno	Posibles causas y soluciones sugeridas
La puerta del horno está cerrada y no se abre, aún estando fría.	Apague el horno en el cortacircuito y espere 5 minutos. Vuelva a conectar el circuito. El horno debe reiniciarse y se podrá operar.
El horno no está calentando.	Revise el cortacircuito o la caja de fusibles en su casa. Asegúrese que hay una alimentación eléctrica correcta para el horno. Asegúrese de haber seleccionado la temperatura del horno.
El horno no cocina de modo uniforme.	Consulte las tablas de cocinar para las posiciones de rejillas recomendadas. Consulte "*Sacar el mayor provecho de su aparato*" para consejos y sugerencias.
Los resultados de hornear no son como se esperaba.	Consulte las tablas de cocinar para las posiciones de rejillas recomendadas. Consulte "*Sacar el mayor provecho de su aparato*" para consejos y sugerencias. Ajuste la calibración del horno si es necesario. Vea "*Compensación de la Temperatura del Horno*" bajo "*Configuraciones de Usuario*".
Los alimentos necesitan más tiempo que esperado para cocinarse.	El horno está calibrado cuidadosamente para dar resultados precisos. Sin embargo, se puede compensar la temperatura si los alimentos salen consistentemente muy dorados o muy claros. Vea "*Compensación de la Temperatura del Horno*" bajo "*Configuraciones de Usuario*".
Los alimentos están recocidos.	El horno está calibrado cuidadosamente para dar resultados precisos. Sin embargo, se puede compensar la temperatura si los alimentos salen consistentemente muy dorados o muy claros. Vea "*Compensación de la Temperatura del Horno*" bajo "*Configuraciones de Usuario*".
Los resultados de Hornear de Convección/ Convección Real no son como se esperaba.	Se debe reducir la temperatura del horno manualmente por 25 ºF. Consulte las tablas de cocinar y los consejos para las posiciones de rejillas, los tiempos de cocinar y la selección de ollas/moldes. Ajuste la calibración del horno si es necesario. Vea "*Compensación de la Temperatura del Horno*" bajo "*Configuraciones de Usuario*".
La temperatura del horno está muy caliente o muy fría.	Se debe ajustar el termostato del horno. Vea "*Compensación de la Temperatura del Horno*" bajo "*Funciones Especiales*".
La luz del horno no funciona bien.	Reemplace o reinserte el foco si está flojo o defectuoso. El foco se puede quemar si lo toca con los dedos.
La luz del horno se queda prendida.	Revise si la puerta del horno está obstruida. Revise si las bisagras están dobladas.
No se puede quitar la cubierta del lente.	Puede que se acumuló suciedad alrededor de la cubierta del lente. Limpie el área de la cubierta del lente con un trapo seco y limpio antes de tratar de quitar la cubierta.
El horno no se autolimpia bien.	Permita que se enfríe el horno antes de usar el modo de autolimpieza. Siempre limpie suciedades sueltas o derrames fuertes antes de realizar la autolimpieza. Si el horno está muy sucio, configure el horno para el máximo tiempo de autolimpieza.
El reloj y cronómetro no funcionan bien.	Asegúrese que el horno tenga corriente eléctrica.
El visualizador indica "**E**" y un número y el control emite pitidos.	Esto es un código de error. Oprima "**+**" y "**-**" al mismo tiempo para borrar el visualizador y detener el pitido. Reinicie el horno si es necesario. Si el código de error persiste y el pitido continúa, anote el código de error, apague el horno y llame a un servicio autorizado.
Con un horno nuevo hay un fuerte olor cuando se prende el horno.	Esto es normal con un horno nuevo y desaparece con el tiempo. Operar el ciclo de la autolimpieza “quemará” también el olor más rápido.

Problema del horno	Posibles causas y soluciones sugeridas
El control no reacciona al oprimir el botón.	Asegúrese que el botón esté limpio. Oprima el centro del botón. Use la parte plana de su dedo.
El ventilador funciona durante modos que no usan el modo de convección.	En algunos modelos el ventilador de convección funciona mientras se está precalentando el horno para el modo de hornear. Esto es normal.
Aire caliente o vapor sale de la abertura de ventilación del horno.	Es normal ver o sentir vapor o aire caliente que sale de la abertura de ventilación del horno. No debe tapar la abertura.
El ventilador de enfriamiento funciona aún cuando el horno está apagado.	Esto es normal. El ventilador de enfriamiento seguirá funcionando, aún después de apagar el horno, hasta que se enfria suficientemente.

Placa con datos del producto

La placa de datos indica el modelo y el número de serie. Consulta la placa de datos en el aparato cuando solicita servicio. La siguiente imagen indica la posición de la placa de datos.



Cómo obtener servicio o refacciones

Consulte la información de contacto al inicio del manual para contactar a un representante de servicio. Por favor, tenga a la mano la información impresa en la placa con datos del producto cuando llama.

Cortar Aquí

TABLAS DE COCINAR - PASTELES, GALLETAS/ENTRADAS

Horno Thermador PODC

Alimento	Modo de Cocinar Recomendado	Temperatura del Horno	Precalentar el Horno	Número de Rejillas	Posición de Rejillas	Tiempo	Tamaño y Tipo de Molde
Pasteles							
Pastel de angel	Horneado de convección	325˚F	Sí	Sencilla	1	35-50 minutos	Tubular 10”
Panqué	Horneado de convección	325˚F	Sí	Sencilla	2	45-65 minutos	Panqué redondo 12 tazas
Magdalenas	Convección real	325˚F	Sí	Sencilla	4	17-27 minutos	Molde p/ muffin 12 tazas
	Convección real	325˚F	Sí	Múltiple	2 y 5	17-27 minutos	Molde p/ muffin 12 tazas
	Convección real	325˚F	Sí	Múltiple	1, 3 y 5	17-27 minutos	Molde p/ muffin 12 tazas
Pastel de capas redondas	Horneado de convección	325˚F	Sí	Sencilla	3	28-40 minutos	Redondo de 8” o 9”
	Horneado de convección	325˚F	Sí	Múltiple	2 y 5	28-40 minutos	Redondo de 8” o 9”
Pastel de charola	Horneado de convección	325˚F	Sí	Sencilla	3	45-60 minutos	13”x9“x2”
Galletas							
Brownies	Horneado de convección	325˚F	Sí	Sencilla	3	33-40 minutos	Cuadrado de 8” o 9”
Chocolate Chips	Convección real	325˚F	Sí	Sencilla	3	8-17 minutos	Bandeja de galletas
	Convección real	325˚F	Sí	Múltiple	2 y 5	8-17 minutos	Bandeja de galletas
	Convección real	325˚F	Sí	Múltiple	1, 3 y 5	8-17 minutos	Bandeja de galletas
Galletas de barra	Horneado de convección	325˚F	Sí	Sencilla	3	23-33 minutos	Cuadrado de 8” o 9”
Azúcar	Convección real	350˚F	Sí	Sencilla	3	8-10 minutos	Bandeja de galletas
	Convección real	325˚Fv	Sí	Múltiple	2 y 5	8-10 minutos	Bandeja de galletas
	Convección real	325˚F	Sí	Múltiple	1, 3 y 5	8-10 minutos	Bandeja de galletas
Comida congelada							
Barras de pescado	Convección rápida	ver empaque	No	Sencilla	3	ver empaque	Bandeja de galletas
	Convección rápida	ver empaque	No	Múltiple	2 y 5	ver empaque	Bandeja de galletas
Pan de ajo, pan tostado	Convección rápida	ver empaque	No	Sencilla	3	ver empaque	Bandeja de galletas
Nuggets de pollo y empanadas	Convección rápida	ver empaque	No	Sencilla	3	ver empaque	Bandeja de galletas
	Convección rápida	ver empaque	No	Múltiple	2 y 5	ver empaque	Bandeja de galletas
Anillos de cebolla, fritas	Convección rápida	ver empaque	No	Sencilla	3	ver empaque	Bandeja de galletas
	Convección rápida	ver empaque	No	Múltiple	2 y 5	ver empaque	Bandeja de galletas

Alimento	Modo de Cocinar Recomendado	Temperatura del Horno	Precalentar el Horno	Número de Rejillas	Posición de Rejillas	Tiempo	Tamaño y Tipo de Molde
Pastelitos							
Bollos de crema	Convección real	400˚F	Sí	Sencilla	1	23-33minutos	Bandeja para galletas
	Convección real	400˚F	Sí	Múltiple	2 y 5	23-33 minutos	Bandeja para galletas
	Convección real	400˚F	Sí	Múltiple	1, 3 y 5	23-33 minutos	Bandeja para galletas
Pastelitos de hojaldre	Convección real	375˚F	Sí	Sencilla	3	10-12 minutos	Bandeja para galletas
Pies							
Masa para pie	Horneado de convección	475˚F	Sí	Sencilla	2	8-12 minutos	Molde para pie 9”
Pay de frutas	Horneado de convección	375˚F	Sí	Sencilla	2	45-60 minutos	Molde para pie 9”
Congelado	Horneado de convección	375˚F	Sí	Sencilla	3	70-85 minutos	Molde para pie 9”
Merengue	Horneado de convección	350˚F	Sí	Sencilla	2	10-15 minutos	Molde para pie 9”
Pie de nuez	Horneado de convección	350˚F	Sí	Sencilla	2	45-60 minutos	Molde para pie 9”
Pie de calabaza	Horneado de convección	425˚F/350˚F	Sí	Sencilla	2	15 min/35-45 min	Molde para pie 9”
Pizza							
Plancha de hornear	Horneado de convección	425˚F	Sí	Sencilla	2	tiempo receta	Plancha para hornear
Fresca	Horneado de convección	425˚F	Sí	Sencilla	2	tiempo receta	Bandeja para pizza
Leudante, congelada	Horneado de convección	ver empaque	Sí	Sencilla	ver empaque	ver empaque	Ver empaque
Masa delgada, congelada	Horneado de convección	ver empaque	Sí	Sencilla	ver empaque	ver empaque	Ver empaque
Panes Rápidos							
Panecillos	Convección real	325F	Sí	Sencilla	2	10-20 minutos	Bandeja para galletas
	Convección real	325˚F	Sí	Múltiple	2 y 5	10-20 minutos	Bandeja para galletas
Barra	Horneado de convección	350˚F	Sí	Sencilla	2	48-60 minutos	Molde p/pan 8” x 4”
Molletes	Convección real	400˚F	Sí	Sencilla	3	14-25 minutos	Molde p/molletes 12 tazas
	Convección real	400˚F	Sí	Múltiple	2 y 5	14-25 minutos	Molde p/molletes 12 tazas
Panes de Levadura							
Panecitos	Convección real	375˚F	Sí	Sencilla	3	10-20 minutos	Bandeja para galletas
	Convección real	3750˚F	Sí	Múltiple	1 y 4	10-20 minutos	Bandeja para galletas
	Convección real	375˚F	Sí	Múltiple	1, 3 y 5	10-20 minutos	Bandeja para galletas
Barra	Horneado de convección	400˚F	Sí	Sencilla	2	22-35 minutos	Molde p/pan 9” x 5”
Rollos dulces	Convección real	325˚F	Sí	Sencilla	3	20-25 minutos	Bandeja para galletas

Esta tabla es una guía. Siga las instrucciones en la receta o el empaque.

Cortar Aquí

Cortar Aquí

TABLAS DE COCINAR - CARNES

Horno Thermador PODC

Alimento	Modo de Cocinar Recomendado	Temperatura del Horno	Posición de la Rejilla	Temp. interna Termino	Tiempo de Cocinar	Tapar los alimentos	Tiempo de reposo
Res							
Chuck Roast (Aguja), 2-3 lb.	Asado al horno	350°F	2	Bien cocido, 170°F	1 1/2-2 horas	Sí	ninguno
Hamburguesas, 3/4-1 pulg./grueso	Asado	Alta	6	Medio, 160°F	Lado 1: 5-8 Lado 2: 4-8	No	ninguno
Rib Eye, sin hueso, 3-3.5 lb.	Asado al horno convecc.	325°F	2	Vuelta y vuelta, 145°F	27-31 min./lb.	No	10-15 min.
Rib Eye, sin hueso, 3-3.5 lb.	Asado al horno convecc.	325°F	2	Medio, 160°F	30-38 min./lb.	No	10-15 min.
Rump, Eye, Sirloin, sin hueso, 3-5.5 lb.	Asado al horno convecc.	325°F	2	Vuelta y vuelta, 145°F	18-33 min./lb.	No	10-15 min.
Rump, Eye, Sirloin, sin hueso, 3-5.5 lb.	Asado al horno convecc.	325°F	2	Medio, 160°F	30-35 min./lb.	No	10-15 min.
Steaks, cortes de 1 pulg.	Asado	Alta	6	Vuelta y vuelta, 145°F	Lado 1: 5-8 Lado 2: 4-6	No	ninguno
Steaks, cortes de 1 pulg.	Asado	Alta	6	Medio, 160°F	Lado 1: 8-9 Lado 2: 5-7	No	ninguno
Steaks, cortes de 1 1/2 pulg.	Asado de convección	Alta	3	Vuelta y vuelta, 145°F	Lado 1: 11-13 Lado 2: 9-11	No	ninguno
Steaks, cortes de 1 1/2 pulg.	Asado de convección.	Alta	3	Medio, 160°F	Lado 1: 13-15 Lado 2: 11-13	No	ninguno
Tenderloin, 2-3 lb.	Asado al horno convecc.	425°F	2	Vuelta y vuelta, 145°F	15-24 min./lb.	No	5 min.
Cordero							
Pierna, sin hueso, 4-6 lb.	Asado al horno convecc.	325°F	2	Medio, 160°F	30-35 min./lb.	No	10-15 min.
Chuletas, corte de 1 pulg.	Asado	Alta	4	Vuelta y vuelta, 145°F	Lado 1: 4-6 Lado 2: 4-5	No	ninguno
Chuletas, corte de 1 pulg.	Asado	Alta	4	Medio, 160°F	Lado 1: 5-7 Lado 2: 5-6	No	ninguno

Alimento	Modo de Cocinar Recomendado	Temperatura del Horno	Posición de la Rejilla	Temp. interna Termino	Tiempo de Cocinar	Tapar los alimentos	Tiempo de reposo
Cerdo							
Rebanada de jamón, 1/2 pulg.	Asado	Alta	5	160°F	Lado 1; 4.5 Lado 2: 3-4	No	ninguno
Lomo asado, 1 1/2-3 lb.	Asado al Horno Convecc.	350°F	2	Media, 160°F	19-36 min./lb.	No	10-15 min.
Lomo asado, 3-6 lb.	Asado al Horno, Convecc.	350°F	2	Media, 160°F	14-23 min./lb.	No	10-15 min.
Chuletas, 1 pulg. grueso	Asado	Media	4	Media, 160°F	Lado 1: 8-10 Lado 2: 8-9	No	ninguno
Chuletas, 1 1/2 pulg. grueso	Asado al Horno, Convecc.	Alta	4	Media, 160°F	Lado 1: 9-11 Lado 2: 8-10	No	ninguno
Salchicha, fresca	Asado	Alta	4	170?8F	Lado 1: 3-5 Lado 2: 2-4	No	ninguno
Tenderloin, 2-3 lb.	Asado al Horno, Convecc.	425°F	3	Media, 160°F	18-28 min./lb.	No	5-10 min.
Aves							
Pollo							
Pechuga con hueso	Asado al Horno, Convecc.	450°F	3	170°F	Lado 1: 18-22 Lado 2: 17-20	No	ninguno
Muslos con hueso	Asado	Baja	3	180°F en muslo	Lado 1: 14-15 Lado 2: 12-13	No	ninguno
Entero, 3.5-8 lb.	Asado al Horno, Convecc.	375°F	2	180°F en muslo	13-20 min./lb.	No	ninguno
Codornices, 1-1 1/2 lb.	Asado al Horno, Convecc.	350°F	2	180°F en muslo	45-75 min. total	No	ninguno
Pavo							
Pechuga, 4-8 lb.	Asado al Horno, Convecc.	325°F	2	170°F	19-23 min./lb.	No	15-20 min para cortar fácilm.
Sin relleno, 12-19 lb.	Asado al Horno, Convecc.	325°F	1	180°F en muslo	9-14 min./lb.	papel de aluminio	15-20 min para cortar fácilm.
Sin relleno, 20-25 lb.	Asado al Horno, Convecc.	325°F	1	180°F en muslo	6-12 min./lb.	papel de aluminio	15-20 min para cortar fácilm.
Mariscos							
Filetes de pescado, 3/4-1 pulg.	Asado	Baja	3	145°F	11-15 min.	No	ninguno

Los tiempos del asado al horno pueden variar dependiendo de la forma de la carne.

Cortar Aquí

DECLARATORIA DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Cobertura de esta garantía y para quiénes aplica

La garantía limitada ofrecida por BSH Home Appliances Thermador en esta Declaratoria de Garantía Limitada del Producto aplica sólo al horno empotrado de Thermador ("Producto") que usted compró, el primer usuario comprador, siempre y cuando el Producto fue adquirido:

- para su uso casero normal (no comercial) y que en realidad ha sido utilizado siempre para propósitos domésticos normales.
- nuevo en la tienda (no un equipo de exhibición, "tal como es", o un modelo previamente devuelto) y no para la reventa o uso comercial.
- en los Estados Unidos o Canadá y que siempre ha permanecido en el país de la compra original.

Las garantías declaradas aquí aplican sólo al primer usuario comprador del Producto y no se pueden transferir.

Thermador se reserva el derecho de exigir un comprobante de la compra al momento de presentar una reclamación de garantía para verificar que el Producto esté cubierto por esta garantía de producto limitada.

Asegúrese por favor de devolver su tarjeta de registro; aunque no es necesario para efectuar la cobertura de la garantía, es la mejor manera para Thermador de notificarle a usted en el caso poco probable de un aviso de seguridad o una devolución del producto.

Duración de la garantía

Thermador garantiza que el Producto está libre de defectos en materiales y mano de obra por un período de doce (12) meses a partir de la fecha de compra. El tiempo mencionado arriba comienza a ejecutarse a partir de la fecha de compra y no se puede detener, estar sujeto a derechos, extender o suspender por ningún motivo.

Reparación/Reemplazo como su remedio exclusivo

Durante el período de garantía, Thermador o uno de sus centros de servicio autorizados va a reparar su Producto sin costo alguno para usted (sujeto a ciertas limitaciones mencionadas aquí), si su Producto resulta defectuoso en materiales y fabricación. Si se hicieron intentos razonables para reparar el Producto sin éxito, entonces Thermador va a reemplazar su Producto (modelos más actuales pueden estar disponibles para usted, a discreción exclusiva de Thermador, con un cargo adicional). Todas las partes y componentes removidos se convertirán en propiedad de Thermador a su discreción. Todas las partes reemplazadas y/o reparadas asumirán la identidad de la parte original para los propósitos de esta garantía y esta garantía no se puede extender con respecto a tales partes. La única responsabilidad de Thermador bajo esta garantía es reparar el Producto defectuoso de fábrica usando un proveedor de servicio autorizado por Thermador durante horarios normales de trabajo. Por cuestión de seguridad y daños al producto, Thermador recomienda altamente que usted mismo no intente reparar el Producto o usar un centro de servicio no autorizado; Thermador no será responsable de reparaciones o trabajos realizados por un centro de servicio no autorizado. Si usted elige a alguien diferente que un proveedor de servicio autorizado para trabajar con su Producto, ESTA GARANTÍA PERDERÁ AUTOMÁTICAMENTE SU VALIDEZ. Proveedores de servicio autorizados son aquellas personas o empresas que han sido entrenados especialmente en productos de Thermador y quienes tienen, en opinión de Thermador, una excelente reputación para dar servicio al cliente y ofrecer servicios técnicos de gran calidad (Se trata de entidades independientes y no de agentes, socios, afiliados o representantes de Thermador). No obstante lo anterior, Thermador no será responsable para el Producto si está ubicado en un área remota (más de 100 millas (160 kilómetros) de un proveedor de servicio autorizado) o si está en un entorno o ambiente inaccesible, peligroso, amenazador o traicionero; en cualquier caso, si usted lo solicita, Thermador aún así pagaría la mano de obra y las partes y enviaría las partes al proveedor de servicio autorizado más cercano, pero usted tendría toda la responsabilidad de viajar y enfrentar los gastos especiales generados por la empresa de servicio, suponiendo que ésta acepta la visita para dar el servicio.

Producto fuera de garantía

Thermador no está obligado por la ley o de otra forma, de proporcionarle a usted alguna concesión, incluyendo reparaciones, prorratas, o el reemplazo del Producto, una vez que esta garantía haya llegado a su vencimiento.

Exclusiones de la garantía

La cobertura de la garantía que se describe aquí excluye todos los defectos o daños que no son la responsabilidad directa de Thermador, incluyendo sin limitación, uno o más de los siguientes puntos:

- El uso del Producto en un modo diferente de su uso normal, usual e intencionado (incluyendo sin limitación cualquier forma de uso comercial, el uso o almacenamiento de un producto para interiores en el exterior, el uso del Producto junto con naves marítimas o aéreas).
- El mal comportamiento intencional de cualquier parte, negligencia, mal uso, abuso, accidentes, descuido, operación incorrecta, falta de mantenimiento, instalación incorrecta o negligente, manipulación, falta de observar las instrucciones de operación, mal manejo, servicio no autorizado (incluyendo "arreglos" hechos por usted mismo o explorar el funcionamiento interno del aparato).
- Ajustes o alteraciones o modificaciones de cualquier tipo.
- La falta de cumplir con los códigos, regulaciones o leyes eléctricas y/o de construcción estatales, locales y municipales que pueden aplicar, incluyendo la falta de instalar el producto conforme a los códigos y las regulaciones locales de fuego y construcción.
- El desgaste normal, derrames de alimentos o líquidos, acumulaciones de grasa u otras substancias acumuladas sobre, en o alrededor del Producto.
- Fuerzas y factores externos, elementales y ambientales, incluyendo sin limitación, lluvia, viento, arena, inundaciones, fuegos, deslizamiento de lodo, temperaturas bajo cero, exceso de humedad o exposición extendida a humedad, relámpagos, sobretensiones, fallas estructurales alrededor del aparato y casos fortuitos.

Por ningún motivo Thermador será responsable de daños a la propiedad cercana al aparato, incluyendo gabinetes, pisos, techos y otras estructuras u objetos que rodean el Producto. También se excluyen de esta garantía raspaduras, hendiduras, abolladuras ligeras y daños cosméticos en superficies externas y partes expuestas; Productos donde se alteró, se desfiguró o se quitó el número de serie; visitas de servicio para enseñarle cómo usar el Producto, o visitas donde no hay nada malo con el Producto; la corrección de problemas de la instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y entorno para el producto, incluyendo todas las instalaciones eléctricas, hidráulicas u otras conexiones, para una cimentación/pisos adecuados y para alteraciones incluyendo sin limitación gabinetes, paredes, pisos, estantes, etc.); y para poner o reemplazar cortacircuitos o fusibles.

AL GRADO PERMITIDO POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS REMEDIOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, SIN IMPORTAR SI LA RECLAMACIÓN SURGE EN CONTRATO O AGRAVIO (INCLUYENDO LA RESPONSABILIDAD ESTRICTA, O NEGLIGENCIA). ESTA GARANTÍA SUSTITUYE TODAS LAS OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. CUALQUIER GARANTÍA IMPLICADA POR LA LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA ALGÚN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁ EFECTIVA SOLAMENTE POR EL PERÍODO EFECTIVO EXPRESADO EN ESTA GARANTÍA. BAJO NINGÚN MOTIVO EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS CONSECUENCIALES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, LA "PÉRDIDA DE NEGOCIO" Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS, O GASTOS, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN EL TIEMPO AUSENTE DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN EN EXCESO DE LOS DAÑOS DIRECTOS QUE DEFINITIVAMENTE FUERON CAUSADOS EXCLUSIVAMENTE POR THERMADOR, O DE OTRA FORMA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENCIALES, Y ALGUNOS ESTADOS TAMPOCO PERMITEN LIMITAR LA DURACIÓN DEL PERÍODO DE TIEMPO DE UNA GARANTÍA IMPLICADA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS ARRIBA TAL VEZ NO APLICAN PARA USTED. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS ESPECÍFICOS, Y USTED PUEDE TENER TAMBIÉN OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE ESTADO A ESTADO.

Ningún intento de alterar, modificar o enmendar esta garantía será efectivo a menos que haya sido autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

Thermador® | *An American Icon*™

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800-735-4328 • www.thermador.com
9000369986 • 5V0DJ4 • Rev. A • 08/08
Litho in USA